

JULIÉNAS TRADITIONNEL

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Terroir : Sol argilo-calcaire ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 55 ans

Culture : Exploitation en culture raisonnée, la taille qui est en gobelet se fait à la main, ainsi que la récolte du raisin

VINIFICATION

Vinification carbonique typique au Beaujolais avec des cuvaisons de 10 à 12 jours pour extraire le maximum de matières

Maîtrise des températures pour des vins de qualité

ÉLEVAGE

Élevé soit en foudres soit en cuves en émail

Mise en bouteilles en général entre Avril ou Mai

DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge rubis

Nez : Un bouquet très ouvert de fruits rouges complexes

Palais : Une bonne structure en bouche et des tanins bien fondus pour un vin équilibré et rond

SERVICE

Garde : 5-6 ans

Accord mets-vins : S'accompagne avec des viandes rouges, coq au vin et un plateau de fromages



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com

JULIÉNAS VIEILLES VIGNES

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Terroir : Sol argilo-calcaire ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 65 à 80 ans

Culture : Exploitation en culture raisonnée, la taille qui est en gobelet se fait à la main, ainsi que la récolte du raisin. Petit rendement entre 20 et 25 HL/HA

VINIFICATION

Vinification carbonique typique au Beaujolais avec des cuvaisons de 10 à 12 jours pour extraire le maximum de matières

Maîtrise des températures pour des vins de qualité

ÉLEVAGE

Élevé soit en foudres soit en cuves en émail

Mise en bouteilles en général entre Avril ou Mai

DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge

Nez : Un bouquet de fruit noir comme la mûre

Palais : Une bonne structure en bouche avec des tanins présents ronds et équilibrés

SERVICE

Garde : 5-6 ans

Accord mets-vins : S'accompagne sur gibier, viande en sauce et plateau de fromages



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com

BEAUJOLAIS VILLAGES

Cépage : Gamay

Couleur : Rouge

Terroir : Sol argilo-calcaire ; exposition Sud-Est

Âge de la vigne : 55 ans

Culture : Exploitation en culture raisonnée, la taille qui est en gobelet se fait à la main, ainsi que la récolte du raisin

VINIFICATION

Vinification carbonique typique au Beaujolais avec des cuvaisons de 8 à 10 jours pour extraire le maximum de matières

Maîtrise des températures pour des vins de qualité

ÉLEVAGE

Élevé soit en foudres soit en cuves en émail

Mise en bouteilles en général entre Avril ou Mai

DÉGUSTATION

Oeil : Robe rouge rubis

Nez : Très fruité avec des arômes de fruits rouges

Palais : Harmonieux et suave en bouche pour un vin gouleyant et agréable à déguster

SERVICE

Garde : 2-3 ans

Accord mets-vins : S'accompagne avec de la charcuterie et un plateau de fromages



Contact

06 07 86 85 19 / 06 80 01 22 90

contact@lagammebeaujolaise.com

237 Route de Douby, 69115 CHIROUBLES

www.lagammebeaujolaise.com