

Julié纳斯

Les Vins Louis Tête - AOP Julié纳斯, Beaujolais, France

Rouge fruité.
Vin corsé aux notes de cerise noire et d'épices douces

• PRÉSENTATION

› TERROIR

Argilo-calcaires

› A LA VIGNE

Agriculture conventionnelle. Vendanges manuelles .

› VINIFICATION

Macération semi-carbonique : vinification en grappes entières Cuves inox.
13%

› CÉPAGES

gamay noir à jus blanc

• CONSEILS

› DÉGUSTATION

Robe rubis intense. Nez floral et fruité, notes de cannelle et de cerise.
Bouche charpentée, robuste, sur des arômes de cerise noire et d'épices
douces. Finale harmonieuse.

› SERVICE

Service: 13°C. A son apogée au bout de 4 ans.

› ACCORDS METS-VINS

Compagnon idéal des charcuteries corses, coq au vin, poulet rôti aux
châtaignes, ou même des fromages de chèvre affinés et poires au vin.

