

# Juliéna "Beauvernavy"



**Région :** Beaujolais

**Millésime :** 2023

**Appellation :** Juliéna

**Cépage :** Gamay

**Climat :** Beauvernavy

**Degré d'alcool :** 14,5°

## **Vinification :**

Vieilles vignes en coteaux vendangées à la main. Vendange éraflée, encuvage gravitaire, vinification en cuve béton, extraction par remontage et pigeage. Macération de 12 à 15 jours à température moyenne de 23°.

## **Elevage :**

100% en cuve

## **Commentaire de dégustation :**

Issu de sols constitués de roches volcaniques bleutées schisteuses, ce juliéna offre un nez d'une grande pureté et d'une belle intensité de fruits cuits et de confiture de groseille patiné par un élevage long et précis. Souple et d'une belle rondeur, les tanins apportent une légère sucrosité en bouche et une finale longue et délicate.

## **Potentiel de garde :**

5 - 7 ans

## **Température de service :**

15 - 17°C

## **Suggestions accords mets et vin :**

Volaille, viandes blanches