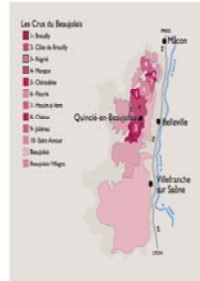




BEAUJOLAIS



JULIÉNAS LES BURLATS

Surface : 580 hectares

Localité : Julié纳斯, Julié, Pruzilly, Emeringes.

Appellation : Julié纳斯

Nature du sol : terrains granitiques à l'ouest, sédimentaires à l'est.

Cépage : gamay noir à jus blanc

Vendanges : manuelles

Vinification : traditionnelle beaujolaise, semi-carbonique

Elevage : en cuve



Histoire

Julié纳斯, qui d'après l'étymologie, tiendrait son nom de Jules César, est situé à la porte nord du Vignoble Beaujolais, à la charnière de deux royaumes : celui finissant du Gamay et celui naissant du Chardonnay.

Ancien fief des sires de Beaujeu, Julié纳斯 compte de nombreux châteaux, parmi lesquels celui de "Julié纳斯" dont les belles caves voûtées figurent parmi les plus remarquables du Beaujolais.

Dans la chapelle désaffectée de la vieille église, au centre du bourg, est remis chaque année, à la mi-novembre, le prix Victor Peyret à l'artiste, peintre, écrivain ou journaliste qui a le mieux "tasté" les vins du cru.



Terroir

Le terroir de Julié纳斯 est constitué à l'ouest de terrains granitiques maigres et arides, infiltrés de veines de manganèse et de porphyres qui, vers l'est, cèdent le pas aux formations de l'ère secondaire, alluvions anciennes, sols plus profonds et plus argileux.



Vin

- Robe : Rubis profond et intense.

- Nez : Bouquet généreux de fleur (pivoine ...) et de fruit (fraise des bois, groseille, framboise).

-Bouche : C'est un vin structuré et équilibré avec une belle longueur en bouche.



Accord mets et vin

La présence de tanins légers donne une bonne aptitude au vieillissement. Le Julié纳斯 se conserve parfaitement de 2 à 5 ans. Il accompagnera à merveille les volailles, les viandes rouges ou les fromages à pâte molle. Il peut aussi rentrer dans la composition de la recette du fameux Coq au Julié纳斯.

A servir entre 12 et 15°.