



## Domaine de la Conseillère Julié纳斯

**Surface** : 5 hectares  
**Age des vignes** : 40 ans  
**Localité** : Julié纳斯  
**Appellation** : Julié纳斯  
**Nature du sol** : terrains granitiques à l'Ouest - terrains 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.

Le Domaine de la Conseillère tire son nom du Clos de la Conseillère, parcelle qui représente environ 20% de la surface totale du Domaine. D'une surface légèrement inférieure à 5 ha, ce domaine produit en moyenne 240 hl de Julié纳斯. Les vignes sont exposées sur des coteaux plein sud à l'est du village de Julié纳斯.



### 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

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 boire entre 12 et 15°C.

La présence de tanins légers donne une bonne aptitude au vieillissement. Le Julié纳斯 se conserve parfaitement de 2 à 5 ans.