COLLECTION MAISON

JULIÉNAS
JULES CÉSAR

CRU BEAUJOLAIS

«Sculpture dorée et couronne de feuilles de lauriers.»

Oeuvre originale réalisée par les artistes Zak & Landau.

TERROIR

Schiste et granit.

VINIFICATION

Ce vin est vinifié en raisins entiers pour partie en cuves fermées et pour partie en cuves bois ouvertes. C'est une fermentation semi-carbonique. La macération dure environ 10 à 12 jours avant pressurage. Contrôle stricte des températures durant la fermentation alcoolique afin de préserver les spécificités aromatiques et olfactives du Cru Juliénas.

DÉGUSTATION

Il sera très agréable à boire jeune et légèrement frais, mais se conservera néanmoins très bien 3 à 5 ans dans de bonnes conditions de température et d'humidité
Robe : rubis profond et intense.
Nez : Bouquet de pêche, fruits rouges et arômes floraux (fraise, senteurs de bois, violette, pivoine, groseille, cannelle).
Bouche : belle persistance en bouche, remarquable équilibre

ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 12 et 14°C, il accompagne à toute heure de nombreux plats tels que gibier, viandes rouges, volailles en sauces, coq au vin…
Franc et long, ce Juliénas traditionnel peut attendre au moins deux à 3 ans.

Christophe COQUARD - Hameau «Le Boitier» - 86, Rue Manon Roland - 69620 THEIZE - France
Téléphone : 04 74 71 11 59 - E-mail : contact@maison-coquard.com.
www.maison-coquard.com