

JULIENAS CLOS DU FIEF MAGNUM

BEAUJOLAIS



Géographie :

Situé sur le Coteau des Paquelets, orienté plein Sud, en amont de Juliéna.

Terroir :

Schiste et granite désagrégé

Cépage :

Gamay

Couleur :

Rouge

Degré :

13 % vol.

Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

Dégustation :

16°, robe rubis assez soutenue, le nez est à la fois puissant et d'une très belle finesse. La bouche présente une attaque sur des notes florales puis épicées (poivre). Très belle structure tannique et belle persistance en fin de bouche sur des arômes de réglisse.

Accompagnement :

Gibiers rôtis ou en sauces, magret de canard, viandes rouges, cuisine du monde. I s'accommode très bien avec les fromages à pâte molle légèrement avancés (Munster, Saint Nectaire..).