

# JULIÉNAS LES CHANORIERS N°1

## Sans sulfites

## BEAUJOLAIS



### Géographie :

Situé à l'Ouest du cru Juliéna's, au hameau Les Chanoriers.

### Terroir :

Schiste et granite désagrégé

### Cépage :

Camay

### Couleur :

Rouge

### Alcool :

13 % vol.

### Vinification :

Récolte manuelle, raisins macérés en cuve.

### Dégustation :

16°C, 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). Pour cette cuvée sans sulfites ajoutés, les levures indigènes ont opéré leurs transformations successives, dans le but d'obtenir une vinification longue, calme et stylée, et ainsi permettre au vin de développer toute l'expression de son terroir. Cette cuvée authentique est fragile, prenez-en le plus grand soin!

### Accompagnements :

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