



TRENEL

BENE FACIT ID QUOD BENE AMAT

CLIMAT D'EXCEPTION

JULIÉNAS

LES CAPITANS



Appellation :

AOP
Juliénas

Cépage :

Gamay noir
à jus blanc

Situé au nord-ouest du Beaujolais, Juliénas est à la charnière de deux régions, celle du Beaujolais et celle du Mâconnais.

Le climat « Les Capitans » est certainement le plus renommé de l'appellation. Son sol, matrice d'argile et de granite, lui assure une alimentation hydrique stable tout au long de l'année. Grâce à son exposition sud, les raisins mûrissent de façon optimale et produisent un vin finement charpenté aux arômes fruités et épicés.

Sol :

Caillouteux d'alluvions anciennes sur matrice argilo-granitique.
Exposition Sud.

Vinification :

Éraflage à 50 %, levures indigènes, macération de 26 jours avec maîtrise des températures autour de 30° C.

Élevage de douze mois. 50% en cuve inox. Et 50% en fûts agés de 3 à 7 ans. Pas de collage. Filtration légère.

Dégustation :

Robe : Robe rubis sombre.

Nez : profond avec les notes typiques de son terroir comme les fruits noirs, le tabac et la réglisse.

Bouche : Belle persistance des notes fruitées et épicées. Le vin est puissant et chaleureux, avec des tanins assouplis par son long élevage et une fraîcheur réglissée.

Service :

A déguster entre 14°-16°C. Potentiel de garde de 8 à 12 ans.

Idées d'accords : Poulet en crapaudine, pomme de terre grenaille, Pigeon rôti, purée de carotte, Cèpes rôtis, persil et noisettes torréfiées.

Appellation
Juliénas

