



Juliéna's Cru du Beaujolais - Les Cerisiers -

A l'origine

De magnifiques cerisiers ont toujours bordé ces parcelles de vignes. Leurs branches fleuries tortueuses se courbent pour aller à la rencontre des cepes de vigne qui eux s'ouvrent vers le ciel..

De la vigne...

Superficie du vignoble : 2.5 ha.

Densité de plantation : 10000 pieds/ha.

Age moyen des vignes : 50 ans.

Lieu-dit : « Les Cerisiers »

Nature des sols : Argilo-Sablonneux.

Altitude : 300m.

Exposition : Est-Sud Est.

Viticulture : Lutte raisonnée, enherbement.

Vinification : Cuvaision 8 à 10 jours en cuve grillée.

Elevage : 10 à 20% élevés en fûts de chêne durant 10 mois.

Clarification : Collage puis terre fine

...à la dégustation

Robe brillante d'un rouge soutenu. Reflets violacés. Nez frais de griotte et de fruits noirs sur un fond d'épices. Le vin est puissant, l'attaque franche cède peu à peu la place au fruité. Les tanins sont présents sans excès. D'une bonne constitution, il supportera quelques années en cave mais peut être bu dès maintenant.

Accords avec les mets & température de service

Traditionnellement sur Viandes Rouges, essayez sur Coq au Vin, Bœuf en daube. Fromage gras type St Félicien, St Marcellin.

Infos pratiques

- ✪ **Fruité généreux**
- ✪ **Potentiel de garde**
0 - 5 ans
- ✪ **Service**
à partir de 13°C



« Mon domaine est une ancienne ferme qui respire la tradition à travers ses belles pierres, dominant le bourg du village. Je suis entouré d'arbres, de champs et de vignes, cette mosaïque de paysages confère à mes vins une expression singulière, symbole de cette harmonie.. »

Pascal AUFRANC



Artisan-vigneron membre de



TERROIRS ORIGINELS
BEAUJOLAIS MACONNAIS