

DOMAINE *Bertrand*

MARYSE, JEAN PIERRE ET JULIEN BERTRAND

GRANDS VINS DU BEAUJOLAIS DEPUIS 1956

JULIENAS Les Fouillouses



AOP Jullénas (Cru du Beaujolais)

LOCALISATION

0 ha 72 au lieu- dit Les Fouillouses à Juliénas

SOLS

Sol moyennement profond sur « pierres bleues » altérées.

ÂGE MOYEN DES VIGNES

70 ans

CEPAGES

100 % Gamay noir à jus blanc

DENSITE DE PLANTATION

10 00 ceps à l'hectare

RENDEMENT MOYEN

40 hectolitres à l'hectare

EXPOSITION

Sud, à 380 m d'altitude

RECOLTE

- Vendange manuelle avec tri successifs à la vigne et au chai.
- Vinification sans sulfites. Vinification en grappe entière, macération de 15 jours avec maîtrise des températures (15 °C- 28 °C). Un remontage quotidien. Pressurage doux sur pressoir pneumatique.
- Pressurage doux sur pressoir pneumatique.

ELEVAGE

En cuve béton et fût de chêne pendant 12 mois – mise en bouteille au domaine sans collage ni filtration.

DEGUSTATION

- Robe rouge rubis. Joli nez de fruits rouges et d'épices douces. La bouche combine agréablement fruits et fraîcheur au sein d'une matière généreuse. Finale acidulée plaisante. Pur et simple, il vise le cœur du fruit.
- Jusqu'à 8 années de garde. A consommer entre 14 à 15 °C

ACCORD METS- VIN

Pour révéler ses arômes, accompagnez- le d'un carré d'agneau aux épices.



375 rue des Combes - 69220 CHARENTAY - domainebertrand@outlook.fr
[HTTP://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr](http://WWW.DOMAINEBERTRAND.fr)

