

Château de Juliéna 2020 – Cuvée Bessay

Azienda	Château de Juliéna
Regione	Beaujolais
Denominazione	AOC Juliéna
Tipologia	Rosso
Annata	2020
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Gamay
Vinificazione	Vendemmia manuale. Macerazione carbonica per otto giorni. Affinamento in acciaio. Lieviti indigeni. Zero solfiti.
Produzione annua	3.500 bottiglie
Gradazione	14% in volume
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei. Luminoso e limpido
Profumo	Il naso racconta un'anima elegantemente fruttata, che si fa via via più intensa. Aromi di frutti rossi in confettura, di tabacco biondo, di liquirizia.
Sapore	Molto generoso, morbido e fresco. Sapori chiari di ciliegia, di frutti di bosco. Note speziate di liquirizia e di pepe nero caratteristiche del Juliéna. Molto equilibrato, tannini setosi e morbidi. Finale molto piacevole. Un vino rosso molto piacevole e accessibile.
Temperatura di servizio	16 a 17 °C
Abbinamento	Ideale con salumi, carne rossa, carne bianca, pollame, formaggio di mezza stagionatura.
Potenziale di invecchiamento	4 - 5 anni
Note	Questo Juliéna è vino di piacere ma soprattutto un vino del territorio per chi ama i Cru del Beaujolais o chi è semplicemente curioso. Elegante, avvolgente, per ogni occasione.

Château de Juliéнас 2017 – Cuvée Le Clos

Azienda	Château de Juliéнас
Regione	Beaujolais
Denominazione	AOC Juliéнас
Tipologia	Rosso
Annata	2017
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Gamay
Vinificazione	Vendemmia manuale. Affinamento per 18 mesi in botte di rovere.
Produzione annua	10.000 bottiglie
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Rosso rubino intenso, carico e profondo alla vista
Profumo	Il naso è subito potente ed esprime una bellissima complessità di liquirizia, uvetta sultanina, frutta cotta, e delicate note di spezie dolci insieme ad aromi di cacao e pralina.
Sapore	Al palato ha un corpo ricco, che evidenzia un sorso di buona personalità e persistenza. Il sorso è ricco e generoso, dal gusto fruttato, con tannini ben integrati nella solida trama. Gli aromi "Boisé" conferiscono un lungo e piacevole finale. Rosso ricco e potente ma molto elegante e preciso.
Temperatura di servizio	16 a 18 °C
Abbinamento	.Fiorentina, petto di anatra, brasato, formaggi stagionati a pasta morbida. Ideale con piatti speziati del Sichuan.
Potenziale di invecchiamento	7 – 8 anni
Note	La AOC Juliéнас è uno dei 10 Crus del Beaujolais; situata a circa 15 km da Mâcon, questa zona offre condizioni ideali per la coltivazione e vinificazione del gamay. I suoli sono costituiti dalla celebre pietra blu di Juliéнас, che li rende suoli duri, e ne ricorda l'origine vulcanica. Julienas è un cru magnifico del Beaujolais che dona vini robusti e dal frutto intenso quando sono giovani, ma anche dei vini croccanti e con una discreta evoluzione quando li si attende per qualche anno.

Château de Juliéнас 2018 – Fleurie Cuvée Les Moriers

Azienda	Château de Juliéнас
Regione	Beaujolais
Denominazione	AOC Fleurie
Tipologia	Rosso
Annata	2018
Formato	0,75L
Uvaggio	100% Gamay
Vinificazione	Vendemmia manuale. Affinamento in botte di rovere di più vini per 8 mesi.
Produzione annua	3.500 bottiglie
Gradazione	13,5% in volume
Colore	Rosso rubino scuro
Profumo	Aromi molto freschi, floreali con note di rosa e viola, di uva fresca e piccoli frutti rossi.
Sapore	Al palato si rivela di bella struttura, morbido e caldo; i tannini sono ben integrati e la persistenza è lunga. Molto delicato.
Temperatura di servizio	16 a 18 °C
Abbinamento	Ottimo in abbinamento alle carni bianche, è da provare anche il pollame nobile. Ideale con le zucchine ripiene di carne, il polpettone e tagliatelle al ragù.
Potenziale di invecchiamento	6 - 7 anni
Note	I vini che rientrano nella AOC Fleurie si distinguono, generalmente, per una piacevolissima e delicata impronta floreale: La cuvée "Les Moriers" del Château de Juliéнас ne è riprova. Esplosione di profumi al naso e vivo, franco, e consistente al palato, si tratta di un gamay in purezza, affinato in legno, di rara armonia.