Magnum JULIENAS PROBUS P.AUFRANC 2020

le nez annonce un vin à la trame serrée,diffusées par des notes de fruits noirs et de grillé auquel s’ajoute une palette aromatique plus que variée

Référence : 473065

Prix : 37.60 €

Descriptif :

Magnum JULIENAS PROBUS P.AUFRANC 2020

Le vignoble s'étend sur 2.5Ha, domaine géré en lutte raisonnée, enherbement dans les vignes

De magnifiques cerisiers ont toujours bordé ces parcelles de vignes. Leurs branches fleuries tortueuses se courbent pour aller à la rencontre des ceps de vigne qui eux s’ouvrent vers le ciel. parcelle de 0.7ha sur des vieilles vignes de + de 60 ans sur lieux dit les "crots"

notes de dégustation :

La robe est épaisse , pourpre à reflets grenat. Le nez est très révélateur, il annonce un vin à la trame serrée,diffusées par des notes de fruits noirs et de grillé auquel s’ajoute une palette aromatique plus que variée mais encore réservée. La bouche présente une très belle densité , avec une grande complexité, elle exprime des notes empyreumatiques, on retrouvera plus tard la cerise noire puis la violette et la pivoine avant de céder la place à des tanins nobles.

cépage : gamay, v.vignes de plus de 60 ans , 10 000 pieds à l'hectare, sur sol sédimentaire argileux,exposition sud sud est . Enherbement dans les vignes, vendanges manuelles,vinification en grappe entière, pigeages avec

cuves grillées.

accords : viande en sauce, daube aux olives noires,perdreaux, gibiers à plumes,coq ou agneau de Sisteron,sur des fromages à pâtes persillées,laguiole.

T°S: 16°C

G: 10 à 15 ans

Lien vers la fiche du produit