

JEAN BOUCHARD

— DEPUIS 1926 —



Julié纳斯

AOP Julié纳斯, Beaujolais, France

PRÉSENTATION

Située sur 4 communes, principalement dans le Rhône et pour une petite partie en Saône-et-Loire, elle bénéficie d'un excellent ensoleillement. L'altitude moyenne des vignes varie entre 230 et 430 mètres, à l'extrémité nord-ouest du vignoble.

TERROIR

Pierres bleues, granites, piémonts (29%), schistes

VINIFICATION

Elevage 100% en cuves durant 8 à 9 mois.

CÉPAGE

Gamay

SERVICE

Température de service : 14°C.

Il peut se conserver 5 à 6 ans voire davantage.

DÉGUSTATION

Robe couleur rubis.

Au nez, des touches de fruits rouges, de fraise, de violette et de cannelle.

En bouche, arômes de pêche et de fruits rouges.

ACCORDS GOURMANDS

Accord classique : Risotto aux truffes.

Accord atypique : Magret de canard fumé au thym.

Jean Bouchard

6, Boulevard Jacques Copeau, 21200 Beaune
Tel. 03 80 24 37 27 - contact@jean-bouchard.com
www.jean-bouchard.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

