JULIÉNAS

Réserve de Noëlle



Production

Lieu-dit : Le Vineyard
Cépage : Gamay noir à jus blanc
Âge moyen des vignes : 105 ans
Superficie : 1.80 ha
Sols : Pierres bleues altérées
Rendement : 45 hl/ha

Vendanges

- Récolte manuelle, grappes entières
- Table de tri (ni foulage, ni égrappage)

Vinification

- Macération semi-carbonique de 14 à 16 jours
- Refroidissement après pressurage et fin de fermentation alcoolique à 16°C
- Fermentation malolactique effectuées à 100 % à la suite de la fermentation alcoolique

Élevage

- Elevage en fût de 228 litres
- Stabilisation lente par le froid naturel de l'hiver
- Mise en bouteilles au Domaine 9 mois de fût

Dégustation

Robe : Rubis profond, grenat
Nez : Arômes de fruits rouges avec notes épicées et boisées
Bouche : Généreuse et charpentée, elle se termine avec la puissance d'un cru de garde

Service

Accords mets et vins : Gibiers, viandes en sauce, fromages affinés
Température de service : 15°-17°
Garde : 6 à 8 ans

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

DOMAINE BERGERON
Domaine Bergeron · 394 Montée des Rougelons · 69840 ÉMERINGES · France
Téléphone : 06 33 06 96 93 / 06 87 54 84 46 · E-mail : contact@domaine-bergeron.fr
www.domaine-bergeron.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. L'alcool ne doit pas être consommé par les femmes enceintes.