



## JULIÉNAS 2014

### L'ESPRIT DE MARIUS SANGOUARD

#### Origine

Beaujolais, France

#### Cépage

Gamay noir à jus blanc

#### Age de la vigne

50 à 100 ans selon les parcelles

#### Sol

Majoritairement alluvionnaire et quelques zones schisteuses

#### Vinification

Macération des raisins éraflés à 75% pendant 10 à 12 jours. Elevage en cuve béton. Pas de collage. Filtration légère.

#### Situation

Située à l'extrême nord-ouest du Beaujolais, l'aire de Julié纳斯 est à la charnière de deux royaumes, celui du Gamay beaujolais et celui du Chardonnay mâconnais. La vigne y est cultivée sur un patchwork de terroirs, entre 230 et 420 mètres d'altitude.

Le Julié纳斯 2014 de Trénel est un hommage à Marius Sangouard, vigneron de l'appellation et partenaire sans faille de la Maison Trénel, dont le vignoble est aujourd'hui travaillé suivant les mêmes traditions et méthodes culturelles par son neveu. Il provient de vieilles vignes situées sur les climats des Capitans, de la Croix-Rouge et du Bois de la Salle.

#### Dégustation

Ce vin à la robe rubis assez soutenue offre d'intenses arômes fruités et envoûtants. Il allie les fruits rouges, groseille, fraise, framboise et cerise, avec les fruits noirs, comme la mûre. On y retrouve également des touches épicées de réglisse et de poivre.

Ce vin voluptueux est ample, avec des tanins soyeux, une belle fraîcheur qui tend le vin et nous amène vers une finale fruitée et élégante.

#### Consommation et service

Servir entre 15° et 16°C sur un gibier à plumes, une épaule d'agneau rôtie ou un confit de canard. Agréable également sur des fromages à pâte molle.

A garder de 10 à 15 ans.

