



Juliéna
"Probus" 2005
Domaine Pascal AUFRANC

Caractéristiques

| | |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Région : | Beaujolais |
| Appellation : | Juliéna |
| Encépagement : | Gamay |
| Age moyen des vignes : | 50 ans |
| Sous-sol : | Argileux, très fin en surface |
| Situation : | En coteaux exposés Est et Sud Est |
| Vendanges : | Manuelles |
| Rendement moyen : | 40 hl/ha |
| Vinification : | Traditionnelle beaujolaise |
| Elevage : | En cuve 7 à 8 mois |
| Vinificateur : | Pascal Aufranc |
| Propriétaire : | Domaine AUFRANC |

Analyse

| | |
|-------------------|---|
| Visuel : | Robe grenat foncé à reflets violacés. |
| Olfactif : | Le nez est complexe et composé de senteurs de fruits rouges ainsi que de fines notes légèrement sauvages et fumées. A l'aération apparaissent également quelques parfums végétaux. |
| Gustatif : | L'attaque de bouche est souple et d'une agréable densité. Le volume de milieu de bouche vous confirme le souhait du vigneron de rechercher une extraction plus importante. Les tannins sont présents et la finale est longue. |
| Global : | Un Juliéna plus concentré que la moyenne de son appellation, issu d'un sol argileux (rare dans le Beaujolais où le granit domine) qui lui donne profondeur et maturité. |

Dix-verres

| | |
|--------------------------------|---|
| Apogée : | 2006 - 2011 |
| Prix estimé à ce jour : | 12.10 € TTC - tarif club : 10.70 € TTC |
| Accords mets – vins : | Bœuf bourguignon, coq au vin |
| Service : | Servir à 17° C |