

**ORIGINE :**

Beaujolais, France

**CEPAGE :**

Gamay noir à jus blanc

**ÂGE DE LA VIGNE :**

25 à 60 ans selon les parcelles.

**SOL :**

Zone de transition où l'on trouve à la fois des terrains granitiques et argileux.

**FERMENTATION :**

Macération en grappes entières durant 8 à 10 jours puis pressurage et élevage en cuves durant 4 à 5 mois  
Non collé et filtration légère sur plaques celluloses.

## JULIENAS "L'ESPRIT DE MARIUS SANGOUARD"

**SITUATION**

A l'extrême nord-ouest du Beaujolais, bordé au sud par Chénas et au nord-est par celle de Saint Amour, l'aire de Julié纳斯 est « à la charnière de deux royaumes, celui du gamay beaujolais et celui du Chardonnay mâconnais ». La délimitation du Julié纳斯 s'étend sur quatre communes : Julié纳斯, Jullié, Emeringes dans le département du Rhône et Pruzilly en Saône et Loire. La vigne est cultivée entre 230 et 420 mètres d'altitude, la plupart des parcelles se situant entre 300 et 350 m.

Le JULIENAS TRENEL est une sélection de cuvée de vieilles vignes provenant des lieux-dits «le Trêve» et des «Mouilles» où demeure un vigneron de l'ancienne école, Marius Sangouard qui définit lui-même la manière d'élever son vin : « Notre vin est élevé à l'ancienne, nous respectons la nature, donc les façons culturelles ». Aujourd'hui, son neveu qui a repris le vignoble de son oncle, garde cette tradition. C'est pourquoi nous nommons cette cuvée « L'Esprit de Marius Sangouard » en hommage à son oncle.

**DÉGUSTATION**

Robe rouge vif à reflets violacés. Nez dégagant des saveurs fruitées (groseille, framboise, fraise) et florales (violette). La bouche est fine avec une pointe de vivacité, mêlée à des tanins fins et élégants. Très bonne impression aromatique en fin de bouche.

**CONSOMMATION ET SERVICE**

Il est conseillé de le servir autour de 14 - 15°C, où il accompagne à merveille les coqs au vin, viandes rouges, gibiers à plumes et fromages.