

DOMAINE MANOIR DU CARRA

BEAUJOLAIS JULIENAS



CEPAGE

100 % Gamay

SOL

Schistes et granites avec filons argileux.
Exposition, altitude de 180 mètres.

VINIFICATION

Vendange manuelle exclusivement.
Triage de la vendange sur une table de tri vibrante. puis encuvage en vendange entière, macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours.

ELEVAGE

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. Pas d'élevage en fût. La mise en bouteilles a lieu au Domaine. Une légère filtration est admise afin d'éliminer les plus grosses particules.

DEGUSTATION

- Œil : Très belle robe rubis
- Nez : Arômes subtils de pivoines, violette et de cannelle.
- Bouche : Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche, un vin qui s'épanouira après quelques années de caves.

Servir à 17 °C sur viandes rouges, gibiers, coqs au vin, et fromages.

GRAPE VARIETY

100% Gamay

SOIL

Schists and pebbleweaves with clayey veins. Exposure, 180 meter height.

VINIFICATION

Hand harvest. Sorting of the grape harvest on a vibrating table of sorting. Then encuvage in whole grape harvest, semi-carbonic maceration, from 10 to 12 days.

AGEING

The ageing is made on fine dregs in old oak barrel from 3 to 4 months. No ageing in oak. The bottling takes place in the Domain. A light filtration is admitted to eliminate the biggest particles.

TASTING

- Colour : Very beautiful ruby dress
- Nose : Subtle aromas of peonies, violet and of cinnamon.
- Palate : Very ample with a beautiful fruity attack in mouth, it is the wine which will bloom after a few years of cellars.

To serve at 17 °C on red meats, games, cocks in wine, and cheeses.