

# SOCIETE DES VINS DE PIZAY

## JULIENAS



Ce cru est considéré comme le plus puissant des vins du Beaujolais. Les 580 hectares de l'appellation sont situés à la limite des vieux terrains granitiques du Nord Beaujolais et des argilo-calcaires mâconnais.

Ce vin en retire une complexité aromatique qui se développe sur une charpente solide.

### JULIENAS

#### LE PRODUCTEUR

Paul SPAY, s'il est le premier magistrat de St Amour, est aussi l'un des premiers producteurs. La plus grande partie de l'exploitation familiale de 13 Ha entoure le vieux village pittoresque de St Amour. Des parcelles plus lointaines dominent les coteaux de Juliéas.

#### CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Gamay noir à jus blanc
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Superficie : 3 Ha
- Situation : coteaux exposition Sud Est
- Sol : argile superficiel avec affleurement de granit

#### VINIFICATION

- Récolte manuelle
- Encuvage en grappes entières
- Température contrôlée
- Fermentation de 10 jours

#### ELEVAGE

- Conservation en cuves, 10 % en fût de bois
- Soutirage
- Filtration sur terre
- Mise en bouteilles au printemps

#### CARACTERISTIQUES DU VIN

Alcool 12.7ø      Acidité totale : 3.45  
Ph : 3.40      Sucre < 2 g

*Robe* : rubis, très soutenue

*Nez* : pêche, abricot, fruits à noyaux, finale de bourgeons de cassis

*Bouche* : vin tannique, robuste, charpenté, qui s'attendrit avec les années

*Dominante* : charpente et fermeté

*Evolution et délai de conservation* : vin à attendre 1 an mais qui peut se garder 10 ans et plus

*Conditions de service* : frais sans excès s'il est jeune, légèrement chambré s'il a quelques années

*Mets d'accompagnement* : viande rouge : filet de boeuf clouté au foie gras de canard, poitrine de caneton rôti aux aïelles, coq au vin ; fromages : Livaro, Pont l'Evêque, Epoisse,...