Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Marronnier Rose

Classification :

Village

Région : Le Beaujolais

Cépage : gamay



Température de service :
15° à 18°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Juliénas "Les Mouilles" (Rouge)

Le Beaujolais - gamay

Origine

Sylvain Dory est à la tête du domaine familial depuis 1988. Il représente la sixième génération de vigneron. Les 6 hectares de Juliénas sont implantés dans le climat « Les Mouilles » ; Des sols très caillouteux de schiste et de granite qui limitent naturellement les rendements et assurent ainsi de belles maturités. Le travail des vignes est entièrement manuel, aucune mécanisation n'est pratiquée sur le domaine.

Vinification

Les vendanges sont manuelles, le raisin est mené en caisses jusqu'à la cuverie. La vendange est mise en cuve sans égrappage. Sylvain Dory opère une vinification semi-carbonique. Les vins sont en général mis en bouteilles au printemps sans passage en fût.

Notes de dégustation :

La robe est dense, pourpre, aux reflets grenat.

Le nez est expressif. Dominé par les notes de violette on y retrouve une bel palette d'arômes tels que la cerise ou la framboise.

En bouche, on y retrouve un beau fruit, une belle intensité soutenue par des notes épicées. Les tanins sont fondus, la bouche est ainsi soyeuse et présente une belle longueur.

Mets d'accompagnements

Selon les millésimes, le Juliénas peut se garder 5 à 10 ans. C'est un vrai vin plaisir qui égayera les apéritifs comme les plats de viandes.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com