



Photo non contractuelle

<b>Appellation</b>	Julié纳斯
<b>Climat, Cuvée</b>	Rosace
<b>Domaine, Maison</b>	Martin
<b>Région</b>	Bourgogne
<b>Sous-Région</b>	Beaujolais
<b>Viticulteur</b>	Récoltant
<b>Agriculture</b>	Raisonnée
<b>Cépage(s)</b>	100% Gamay
<b>Vendanges</b>	Manuelles
<b>Vinification</b>	Traditionnelle
<b>Elevage</b>	Cuves béton et inox
<b>Degré d'alcool</b>	13 %
<b>Temps de garde</b>	2 à 5 ans
<b>Température de service</b>	15 à 16°C
<b>Robe</b>	Rubis
<b>Nez, Bouche</b>	Fruits rouges, violette, poivre
<b>Caractère du vin</b>	Assez puissant
<b>Longueur en bouche</b>	Moyenne
<b>Accords Mets/vin</b>	



<b>Apéritif</b>	/
<b>Entrée chaude ou froide</b>	Pâté de Canard
<b>Poisson, Fruits de mer</b>	/
<b>Viande blanche, Volaille</b>	Bréchets de poulets persillés
<b>Viande rouge, Gibier</b>	Coq au vin
<b>Plat principal</b>	Saucisson brioché
<b>Fromage</b>	Saint Marcellin
<b>Dessert</b>	/