



Juliénas «Le Bois De Chat»

Contenance

75 cL

Géographie : Au Sud-Ouest du village de Juliénas et au Nord des crus du Beaujolais

Terroir : Implanté sur sols argileux avec des pierres bleu et des alluvions

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Vinification : Fermentation semi carbonique traditionnelle à froid, récolté à la main, levure indigène

Élevage : 8 mois cuve béton

Dégustation :

- **Couleur :** Rouge sombre intense
- **Nez :** Décline des parfums à la fois puissant et délicats de fruit noirs bien murs.
- **Bouche :** Du gras, de la rondeur, de la générosité avec des tannins veloutés.