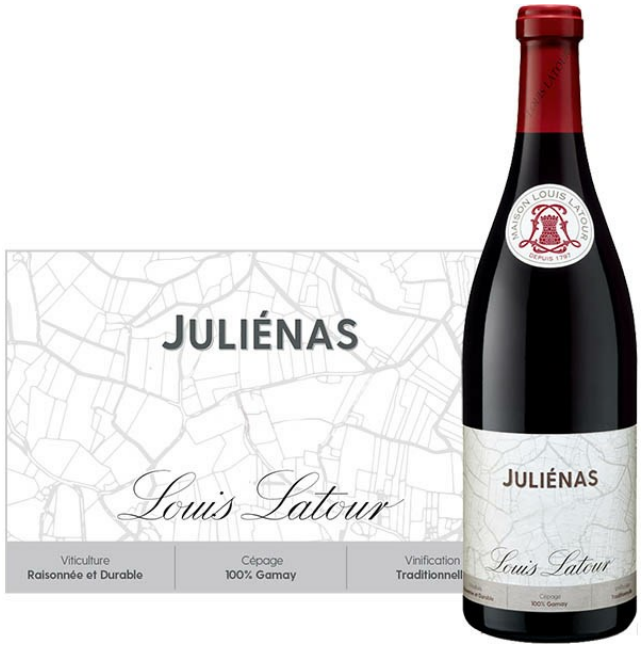
Juliénas, Cru du Beaujolais, Louis Latour



Proposé par Louis Latour, ce Juliénas illustre le caractère le plus structuré des Crus du Beaujolais. Son appellation, considérée comme l'une des plus anciennes de la région et traditionnellement associée à Jules César, bénéficie d'une remarquable diversité de sols granitiques et schisteux qui contribue à l'équilibre entre puissance, fraîcheur et finesse du Gamay.

Origine: Le vignoble s'étend sur les coteaux vallonnés du nord-ouest du Beaujolais. Les sols mêlent granite rose, schistes, roches volcaniques et argiles, faisant de Juliénas l'une des appellations géologiquement les plus complexes du Beaujolais. Cette mosaïque de terroirs explique la profondeur aromatique, la structure et le potentiel de garde souvent supérieurs à ceux des autres crus de Gamay.

Encépagement: Gamay

Vinification: Les raisins de Gamay sont récoltés manuellement sur des vignes âgées en moyenne de 30 ans. La fermentation traditionnelle est réalisée en cuves ouvertes avant une fermentation malolactique complète. Un élevage de 10 à 12 mois en cuves inox préserve la pureté du fruit tout en affinant la structure naturelle du vin.

Dégustation: La robe rubis soutenue annonce un vin généreux et expressif. Le nez s'ouvre sur les fruits rouges mûrs typiques du Gamay, tandis que la bouche séduit par sa structure ample, son fruit croquant et sa vivacité. Cette fraîcheur naturelle est favorisée par les coteaux granitiques du nord du Beaujolais, réputés pour produire les crus les plus complexes de la région.

Potentiel de garde: 3 - 5 ans

Température de service: 12-16 °C suivant l'âge

Association mets: Particulièrement à l'aise avec une côte à l'os grillée, un steak béarnaise, une planche de charcuteries artisanales ou un jambon d'Ardenne. Sa structure lui permet également d'accompagner une carbonnade flamande légère ou des fromages affinés à pâte dure.