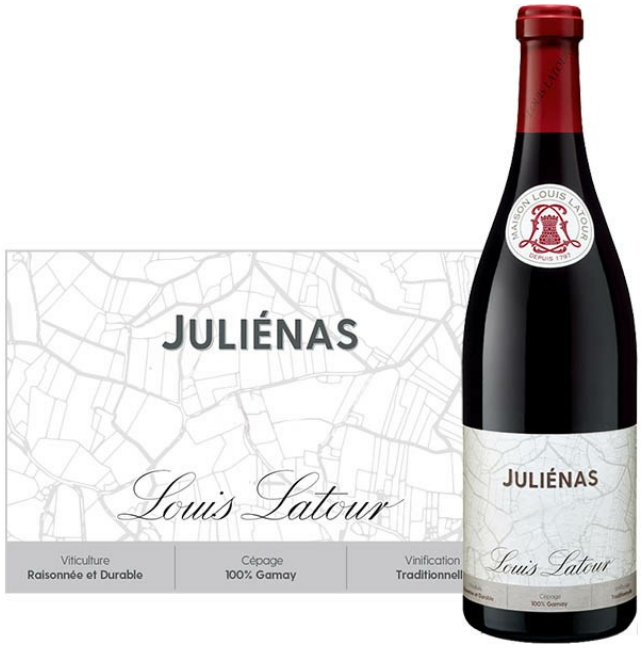
Juliénas, Cru du Beaujolais, Louis Latour



Deze Juliénas van Louis Latour toont het meest gestructureerde karakter van de Beaujolais Crus. De appellatie, die traditioneel met Julius Caesar wordt verbonden, profiteert van een uitzonderlijke combinatie van graniet- en schistbodems die de Gamay zowel kracht als elegantie geeft.

Oorsprong: De wijngaarden liggen op glooiende hellingen in het noordwesten van de Beaujolais. De bodems combineren roze graniet, schist, vulkanisch gesteente en klei, waardoor Juliénas tot de meest geologisch diverse appellaties van de streek behoort. Deze rijkdom vertaalt zich in extra diepgang, structuur en bewaarpotentieel.

Druiven: Gamay

Vinificatie: De Gamay-druiven worden met de hand geoogst op wijnstokken met een gemiddelde leeftijd van 30 jaar. De traditionele vergisting gebeurt in open kuipen, gevolgd door een volledige malolactische omzetting. Daarna rijpt de wijn 10 tot 12 maanden in inox tanks om het fruitige karakter en de structuur optimaal te behouden.

Degustatie: De diepe robijnrode kleur kondigt een karaktervolle wijn aan. In de neus domineren rijpe rode vruchten, terwijl de smaak indruk maakt door zijn structuur, fruitige expressie en levendige frisheid. De granietrijke hellingen van Noord-Beaujolais dragen bij aan deze verfijnde balans.

Bewaarpotentieel: 3 - 5 yaar

Ideale serveertemperatuur: 12-16 °C volgens veroudering

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrilde côte à l'os, steak béarnaise, artisanale charcuterie of Ardense ham. Dankzij zijn gestructureerde karakter past hij ook uitstekend bij een lichte Vlaamse carbonnade of gerijpte harde kazen.