

MAISON  
**Albert Brenot**

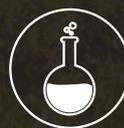
DEPUIS 1849



*Parmi les 10 crus du Beaujolais, l'appellation Julié纳斯 se développe sur 4 communes et sur une surface totale de 594 ha. Ces vins sont réputés de bonne garde et son souvent de bonnes surprises par rapport à ses voisins parfois plus connus (Moulin à Vent, Saint Amour...)*



Gamay



Traditionnelle. Vendanges manuelles et macération en cuves thermo-régulée pendant 10 jours.



Elevage en cuve inox pendant 9 mois.



Principalement composé de terrains sédimentaires avec des alluvions.

## DÉGUSTATION

Doté d'une jolie robe rubis profonde et concentrée, son parfum fruité est mûr. La bouche est à la fois gourmande et concentrée. Son équilibre permet d'apprécier à la fois la finesse du fruit et son origine laissant deviner une bonne constitution confirmée par ses tanins fins et précis. L'ensemble se termine sur une finale légèrement épicée et des notes de réglisse et de sous-bois.



À boire jeune ou à garder jusqu'à 5 ans.  
Température de service : 13-14°C.



Il accompagne volontiers les charcuteries et les viandes rouges mais aussi une andouillette ou un civet de lapin avec succès. Le gibier à plume, après 3 ou 4 années de vieillissement sera aussi un bon compromis.