

CUVÉE PARCELLAIRE

Julié纳斯 A.O.P.

Les Capitans

Pierre Dupond



REGION

France / Bourgogne / Beaujolais

CEPAGE Gamay Noir

DOMAINE

Famille historique de notre vignoble, nous commercialisons nos vins depuis 1860. Les générations successives ont contribué à asseoir la réputation des vins Pierre Dupond, aujourd'hui dégustés sur les meilleures tables du monde entier. Depuis toujours nous recherchons l'originalité et la typicité de chacun des terroirs dans le respect de la tradition.

SOL

Le climat "Les Capitans" se situe au Nord-Est du bourg de Julié纳斯 sur des sols plus ou moins caillouteux de piémonts et d'alluvions anciennes.

VINIFICATION & ELEVAGE

Le Gamay Noir issu de ce terroir est vinifié avec un égrappage partiel et une macération assez longue, ceci afin d'obtenir un vin complet et de bonne garde.

NOTES DE DEGUSTATION

Une robe d'un pourpre très profond. Un nez intense, puissant et complexe, témoin de sa belle maturité. Un bouquet remarquable de fruits noirs très mûrs (mûres, cassis, cerise) d'épices, de réglisse, de chocolat et de cacao avec des notes de réséda. En bouche, c'est un vin charnu, chaleureux, dense et concentré aux tanins puissants, très soyeux lui permettant une évolution harmonieuse avec les années. La finale garde toute la palette du nez et se prolonge agréablement.

ACCORDS METS & VINS

A déguster sur des charcuteries, des viandes rouges grillées (entrecôte) ou en sauce, également sur un plateau de fromages.

VEGGIE : Tourte aux poireaux.

TEMPERATURE DE SERVICE de 15 à 18 °C

GARDE de 2 à 5 ans

RECOMPENSES

• Millésime 2019 - 91/100 Wine Enthusiast 2021



POINTS FORTS

- Climat Les Capitans
- Longue macération
- Vin complet de longue garde