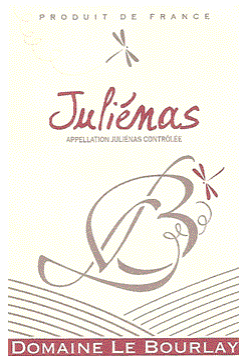


Julienas « Tradition »

Domaine le Bourlay



Julienas, le truculent, de la famille des « robustes ».

Julienas doit l'une de ses caractéristiques à la diversité de ses terrains « une des plus importantes du vignoble », selon les vignerons du cru. L'appellation se partage entre des sols d'origine granitique à l'ouest et des terrains sédimentaires à l'est (alluvions anciennes), avec des sols à texture sablo-argileuse présentant des taux d'argile pouvant aller de 20 à 30 %. Ils donnent des vins qu'il faut laisser vieillir pour découvrir des nuances de vanille et d'épice, deux ou trois ans après la récolte. Les vins sont musclés, de garde. Le cru est viril et truculent.

Julienas en bref

- Cépage : gamay noir à jus blanc
- Sols : granitiques à l'ouest, alluvions argileuses à l'est
- Robe : rubis intense et profond
- Arômes : fraise, violette, cannelle, groseille et pivoine
- Qualités gustatives : charnu et charpenté, discrètement épicé, avec une belle longueur en bouche.
- Date de naissance de l'appellation : 11 mars 1938
- Nombre d'hectares : 580, cultivés par 120 vignerons
- Production moyenne/an : 14 000 hl

A l'écart du village, l'exploitation viticole de Patrick et Odile Le Bourlay produit des Brouilly, Julienas, Beaujolais-Villages, et Beaujolais Rosé. Attachés à la bonne santé de la vigne et à la maturité de la vendange, ils vinifient ce que Dame Nature leur lègue chaque année d'authentique, dans le respect du savoir-faire traditionnel. Prendre soin des différentes cuvées, de la personnalité de leurs terroirs, est une passion et un plaisir qu'ils aiment faire partager.

Ce vin généreux possède une belle structure. Un vin plaisir avec sa robe rouge cerise et ses parfums de fruits rouges. Il vous séduira tout au long d'un repas.

Servi à 13/14°, il accompagne tartiflette, raclette, andouillette, carbonnades à la flamande, côte de veau, cuisine asiatique, gibier à plumes, poulet fermier, rôti de porc, fondue au chocolat.

Il se garde de 2 à 8 ans.