



P. FERRAUD & FILS



JULIÉNAS

Appellation d'Origine Protégée

DOMAINE FERRAUD LES RAVINETS



Region France / Bourgogne / Beaujolais

Cepage Gamay Noir

Sol

Schiste et granit. Filons argileux.

Vinification & élevage

Traditionnelle et macération semi-carbonique

Notes de dégustation

Sa robe, très soutenue, est rouge rubis. Son bouquet floral et fruité offre au nez toute une gamme de plaisirs subtils. On retrouve des arômes de fraise et groseille, mêlés à des arômes de violette et de pivoine et relevés par des senteurs cannelle. En bouche, le Julié纳斯 est nerveux et charpenté, élégant et séduisant, avec une belle longueur. Il est à la fois robuste et truculent.

Accords mets & vins

Le Julié纳斯 "Domaine Ferraud 'Les Ravinets'" accompagne avec douceur un coq au vin, un gibier à plumes ou encore des volailles en sauce.

Temperature de service 13 à 14 °C

Garde 5 à 6 ans

Recompenses

- Mil. 2018 | Médaille d'Or - Decanter WWA 2019
- Mil. 2018 | Médaille de Bronze - Les Grands Vins de France 2019
- Mil. 2017 | Médaille d'Or - International du Gamay 2019



Histoire

La vocation vinicole de Julié纳斯 remonterait à plus de deux mille ans et serait, pour le Beaujolais, le point de départ de la culture de la vigne. Julié纳斯 et Jullié doivent probablement leurs noms à Jules César lui-même. C'est le vin pilote de nombreux journalistes, qui ont plus d'une fois chanté ses louanges (Vicotr Peyret et Toto Dubois du célèbre journal satyrique "Le Canard Enchaîné" notamment). Ce domaine "Les Ravinets" s'étend sur la commune de Pruzilly, un des villages les plus renommés de l'appellation. Il appartient à la famille Ferraud depuis 1890.

