

# Arnaud COMBIER

## Julienas

2023

AOP Julienas



Esprit Nature

L'interprétation d'Arnaud de ce cru du Beaujolais en révèle toute la structure et l'harmonie.



# Juliénas

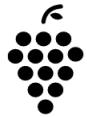
2023

ARNAUD COMBIER

JULIÉNAS  
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
PRODUCT OF FRANCE - PRODUIT DE FRANCE  
RED WINE - VIN ROUGE



14% alcool

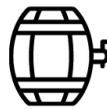


100% Gamay

2 parcelles exposées sud-est, âgées de 30 ans et 70 ans en coteaux.



Sol granite rose décomposé..



Macération en cuve béton, en grappes entières /  
Basse température / Pigeage en fin de fermentation  
alcoolique.

Elevage 6 mois en fûts.



Une robe rubis intense et profond déploie des arômes de  
baies noires épicées. Très bel équilibre pour ce vin  
nerveux et structuré.



En accord:

Au cœur d'un des quartiers les plus charmants de  
Copenhague, on aimerait profiter d'un diner [chez Gorilla](#)  
pour déguster un verre de Juliénas avec la gourmande  
côte de porc aux pommes sauce calvados.



Conseil : Servir entre 12 et 13°C

Garde conseillée : A minima 5 ans