

CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE

Juliéna
2020

Histoire

Le Château de la Tour de l'Ange situé à Davayé est un domaine de 47 hectares proposant une gamme de vins du Mâconnais et du Beaujolais.

Cépage

Gamay

Origine

Cette appellation se situe au Nord du Beaujolais, sur les communes de Juliéna, Emeringnes, Jullié (Rhône) et Pruzilly (Saône-et-Loire). Juliéna devrait son nom à Jules César lui-même : des ceps étaient déjà cultivés sur ces coteaux à l'époque gallo-romaine...

Vinification

Vinification traditionnelle. Macération en cuves inox ouvertes avec thermorégulation, cuvaison longue au cours de laquelle des remontages sont pratiqués de façon optimale. Les vins sont élevés sur lies fines pendant 10 mois en cuves inox.

Type de sol

Les sols sont de nature granitique, avec des schistes et des filons argileux.



Couleur

Couleur rouge pourpre aux reflets violets.



Nez

Au nez les arômes de cassis et de mûres dominent ; belle richesse en bouche avec des notes à la fois épicées, minérales et fruitées.



Palais

L'ensemble est complexe avec une belle longueur en fin de bouche.

Recommandations

Excellent sur des grillades (côtes d'agneau ou de porc), des viandes blanches délicates (lapin, volaille), des terrines de volailles, il s'accorde très bien également avec les poissons de rivière ou les quenelles de brochet. Fromages à pâte molle (Camembert, Brie, ...) et fromages de chèvre.

Services

14 - 16°C

Potentiel de garde

À boire dans les 3 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com