

JULIÉNAS Collection Tramier L. Tramier & Fils

Rødvin - fra
BOURGOGNE

TØR



Sagt & skrevet:

• "De højt beliggende vinmarker i Juliénas giver vine, der er indbegrebet af, hvad Beaujolais Grands Crus bør være. De er vidunderligt robuste med overvældende frugt i ungdommen, positivt sprøde i munden, men med en ryggrad, der lover videre udvikling, hvis man kan lade være med at åbne flasken for tidligt!"

**Serena Sutcliffe,
BOURGOGNE VINE**

• "Juliénas, det nordligste cru, skaber mere alvorlige vine, med tungere krop og struktur og krydret smag. Vi er på vej ud fra Gamays soppebassin til dybere vand!"

**Jim Ainsworth,
DE RØDE VINE**

• "Juliénas er den mest 'komplette' cru i Beaujolais i hvilken de øvrige ni crus karakteristika synes at forenes ..."

**Jacqueline Friedrich,
THE WINES OF FRANCE**

**Intens granat i farven,
leverer aroma med noter af læder,
pæon, iris, fersken
og kandiseret cassis,
som udvikler sig
i retning af det mineralske.
Fine og silkebløde tanniner
imprægnerer med friskhed
en gane med
kandiserede røde frugter og kirsch.
En lang og ganske kraftfuld vin.**

Gamay (100%)

Juliénas er en af de 10 Beaujolais Crus i den nordligste del af regionen. De omkring 600 ha vinmarker producerer vine med virkelig ryggrad.

Tramiers udgave er lagret i 6 måneder, delvist på egefade.

L. Tramier & Fils blev grundlagt i 1842 af Louis Tramier og er beliggende i landsbyen Mercurey i hjertet af Bourgogne.

Vinhuset ejes og drives fortsat af familien Tramier - nu med over 170 års forkærlighed for at skabe gode vine.

L. Tramier & Fils er både négociant og vingårsejer, hvilket giver mulighed for at markedsføre en bred vifte af vine helt op til og med Grand Crus.

✓ **Velegnet til indmad, fjerkræ i sauce,
andeconfit og fuglevildt**

- **prøv den til poulard med ris, coq au vin,
kalvenyrer, drosler, vagtler og agerhøne**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 12-14 °C**

