

# DOMAINE MANOIR DU CARRA

## BEAUJOLAIS JULIENAS



### CEPAGE

100 % Gamay

### SOL

Schistes et granites avec filons argileux.  
Exposition, altitude de 180 mètres.

### VINIFICATION

Vendange manuelle exclusivement.  
Triage de la vendange sur une table de tri vibrante. puis encuvage en vendange entière, macération dite semi-carbonique, de 10 à 12 jours.

### ELEVAGE

L'élevage s'effectue sur lies fines en vieux foudre de Chêne de 3 à 4 mois. Pas d'élevage en fût. La mise en bouteilles a lieu au Domaine. Une légère filtration est admise afin d'éliminer les plus grosses particules.

### DEGUSTATION

- Œil : Très belle robe rubis
- Nez : Arômes subtils de pivoines, violette et de cannelle.
- Bouche : Très ample avec une belle attaque fruitée en bouche, un vin qui s'épanouira après quelques années de caves.

Servir à 17 °C sur viandes rouges, gibiers, coqs au vin, et fromages.

### GRAPE VARIETY

100% Gamay

### SOIL

Schists and pebbleweaves with clayey veins. Exposure, 180 meter height.

### VINIFICATION

Hand harvest. Sorting of the grape harvest on a vibrating table of sorting. Then encuvage in whole grape harvest, semi-carbonic maceration, from 10 to 12 days.

### AGEING

The ageing is made on fine dregs in old oak barrel from 3 to 4 months. No ageing in oak. The bottling takes place in the Domain. A light filtration is admitted to eliminate the biggest particles.

### TASTING

- Colour : Very beautiful ruby dress
- Nose : Subtle aromas of peonies, violet and of cinnamon.
- Palate : Very ample with a beautiful fruity attack in mouth, it is the wine which will bloom after a few years of cellars.

To serve at 17 °C on red meats, games, cocks in wine, and cheeses.