

## 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

**Dyb rubinrød farve,  
rige aromaer af  
fersken, kirsebær og jordbær  
– delikat og elegant i smagen  
med lang og frugtig finish**

**Gamay (100%)**

**Appellation:** Juliénas

**Ejer:** Familien Tramier-Dufouleur

**Ledelse:** Laurent Dufouleur

**Miljøpolitik:** Forpligtelser for en fremtid, der respekterer miljøet mere (miljøtiltag på hjemmeside)

**Markbeliggenhed:** Den sydlige og sydvestlige side af Mont de Bessay, det ultimative Beaujolais-højdedrag, på kanten af Mâconnais

**Jordbund:** Granitjord rig på alluvium

**Høstmetode:** Maskinel ved fuld modenhed

**Vinifikation:** Gæring ved *maceration carbonique* under temperaturkontrol – traditionelt for Beaujolais

**Lagring:** Nogle måneder på rustfri stålitanke

**Produktion:** Omkring 8.000 flasker årligt – aftappet på vinhuset

I den nordlige del af vindistriktet Beaujolais finder man de såkaldte *Beaujolais Crus*, 10 navngivne kommuner hvis vine anses for så fremragende, at de fortjener deres egne appellationer. Juliénas er en af disse 10 crus. De omkring 600 ha vinmarker producerer vine med virkelig ryggrad.

Vinhuset Tramiers bud på Juliénas er lagret på rustfri stålitanke – ingen eg, for bevarelse af den frugtige smag.

✓ **Velegnet til lyst og rødt kød,  
charcuteri, fjerkræ i sauce,  
fuglevildt og milde oste**

– **prøv den til poulard med ris, coq au vin,  
andeconfit, drosler, vagtler og agerhøne**

✓ **Bedst fra 2 til 5 år efter høst**

✓ **Nydes ved 14-18 °C**



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 – siden 2014 ledet af Laurent Dufouleur – nu med nær 180 års forkærlighed for at skabe gode vine. Vinene modnes i hvælvede kældre, der stammer fra 1830. De er de eneste Mercurey-kældre, der er helt bygget ind i klippefladen, hvilket sikrer en konstant temperatur og ekstraordinære lagringsforhold for alle årgange.

