Romanesca

Juliénas "Les Fouillouses"

AOC

, 750 ml

France,

9950207009

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Charcuterie, Brie und Cracker

(Fleisch)

Steak tatare

(Fleisch)

Enten- und Gänse-Confit mit Röstbrot

(Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 26.09.2022

Informationen zum Wein:
Die Lage Les Fouillouses in Juliénas umfasst 39 Hektar, von denen die Chastels 1,05 Hektar besitzen. Die Lage befindet sich etwas nordwestlich des Ortskerns auf schieferähnlichem blauem Vulkangestein (*pierre bleu*) und Diorit. Der *Gamay noir à jus blanc*, wie er vollständig heißt, ist rund 70 Jahre alt und erbringt zwischen 25 und 35 hl/ha. Nach Handlese und Sortierung wurden ganze Trauben eingesetzt. Unbeschädigte Beeren wurden auf den Grund des Betoncuves gelegt, angequetschte darüber, sodass der Gamay rund zwölf Tage lang eine *Macération semi-carbonique* durchlaufen konnte. Der Wein wurde danach für zwölf Monate in fünfjährigem Holz ausgebaut.

Farbe:
mittleres recht transparentes Granatrot

Nase:
Der *Juliénas* schafft im Duft eine Verbindung von leicht süßen, herben und erdigen Aromen, die an Veilchen, Rosen und Flieder erinnern, an leicht angeröstete Kräuter, Süßkirschen und Himbeeren auf einem Beet aus feuchter Erde und etwas Moos.

Gaumen:
Am Gaumen bietet der *Les Fouillouses* zunächst eine pure ganz klare Frucht von dunklen Beeren und Kirschen, in die sich langsam etwas Süßholz und ein paar indische Gewürze einschleichen. Der *Beaujolais Cru* besticht durch eine vitale Säurestruktur und ein pudrig feines Tannin in Verbindung mit leicht rauchigen und salzigen Noten. Er besitzt einerseits viel Kraft, andererseits viel Energie und wirkt bis ins lange Finale sehr geschliffen.