

HOSPICES DE BEAUJEU

Julienas

Histoire

Aujourd'hui Propriété du Centre hospitalier de Beaujeu, le domaine viticole des Hospices s'est constitué lentement au fil des siècles, grâce aux legs de plus de 250 bienfaiteurs, depuis l'an 1240 jusqu'à aujourd'hui. La Maison François Martenot entend redonner ses lettres de noblesse à ce domaine historique et revaloriser les 4 cuvées portant le nom des grands donateurs.

Cépage

Gamay

Origine

La parcelle de vigne est située sur le lieu dit "Bois de la Salle", c'est l'un des rares terroirs de Juliéna granitique. Les coteaux sont très pentus et largement ouverts vers le sud, ce sont des vignes d'une soixantaine d'années.

Vinification

Vinification traditionnelle beaujolaise. Fermentation des raisins entiers pendant 10 à 12 jours, pressurage. Elevage en cuve pendant environ 6 mois pour révéler tout le potentiel aromatique et obtenir un vin harmonieux.

Type de sol

Les sols sont constitués de roches de schistes pyriteux, de roches éruptives bleu-vert très anciennes, décomposées et friables, riches en oxydes de fer et en manganèse.



Couleur

Robe rubis, intense et profonde.



Nez

Au nez, des arômes fruités tels que le cassis, la mûre, notes de violette.



Palais

Bouche concentrée, intense, généreuse, fruité. Tannins harmonieux.

Recommandations

Idéal avec des brochettes de magrets de canard, une côte de veau et certains fromages.

Services

14-16°C

Potentiel de garde

3 à 5 ans



MAISON
FRANÇOIS MARTENOT
BEAUNE

www.maisonfrancoismartenot.com