

# CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

## ROUGE 2006

Le Château Villerambert Julien rouge s'impose comme un vin emblématique du Languedoc. Il tire toute sa noblesse des Syrah sur argilo-calcaires et des Grenache sur schistes cultivés à tout petits rendements et ramassés très mûrs. L'exigence qui inspire la conception de ce vin oblige qu'il ne soit produit que les grandes années.



<b>APELLATION</b>	Aoc Minervois
<b>CEPAGES</b>	40% Grenache - 60% Syrah
<b>TERROIR</b>	Argilo-Calcaire pour la Syrah Schistes ferreux pour le Grenache
<b>RENDEMENT</b>	28 Hl/Ha
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage total - Cuvaison de 19 à 21 jours Remontages légers et pigeage-Fermentation à 29°
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	14°
<b>ELEVAGE</b>	Elevage en fûts de chêne pendant 12 mois. Assemblage réalisé avec : - 30% de vin issu d'un élevage en bois neuf - 30% de vin issu d'un élevage en bois d'un vin « Château Villerambert-Julien 2004 » - 40% de vin élevé en cuve et aéré
<b>COLLAGE</b>	Collage et soutirage avant mise en fût.
<b>PRESENTATION</b>	Bouteille bordelaise lourde. Capsule bleue sans plomb. Bouchon en liège naturel 49x24
<b>PLATS CONSEILLES</b>	Volailles - Viandes blanches et rouges Gibiers - Cuisine gastronomique
<b>SERVICE</b>	Température de 17 à 18°. Aération conseillée
<b>GARDE</b>	8 ans et plus