

# CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

## INCARNAT 2008



L'Incarnat du Château Villerambert-Julien, composé principalement de Grenache, finement relevé par la Syrah, tire son nom du terroir de marbre Incarnat d'où le Grenache puise son rouge profond, ses arômes de fruit mûr et la finesse de ses tanins.

Ce vin d'une grande profondeur, élevé à l'écart des barriques pourra fréquenter les tables les plus conviviales jusqu'aux plus exigeantes.

<b>APELLATION</b>	Aoc Minervois
<b>CEPAGES</b>	80% Grenache - 20% Syrah
<b>TERROIR</b>	Schistes ferreux pour le Grenache Argilo-Calcaire pour la Syrah
<b>RENDEMENT</b>	30 Hl/Ha
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage total - Cuvaision de 19 à 21 jours Remontages légers et pigeage - Fermentation à 29°
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	14°
<b>ELEVAGE</b>	Cuve Inox et cuve Béton
<b>COLLAGE</b>	Collage en cuve
<b>PRESENTATION</b>	Bouteille bordelaise lourde. Capsule noire et rouge Bouchage en liège naturel 49x24
<b>TEMPERATURE de SERVICE</b>	17 à 18° - Aération conseillée
<b>PLATS CONSEILLES</b>	Cuisine traditionnelle - Cuisine fusion
<b>GARDE</b>	6 à 8 ans