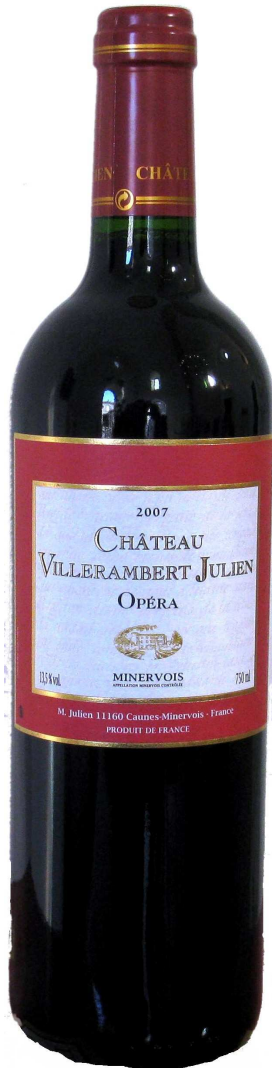


CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

OPÉRA 2008



L'Opéra de Villerambert Julien à base de Syrah, Grenache et Mourvèdre à petits rendements, vendangés très mûrs, vinifiés et élevés sans barrique offre à la fois puissance et souplesse, force et douceur, ainsi qu'une présence aromatique généreuse. Ce vin doit son grand succès à ses multiples possibilités d'adaptation réussie à de nombreux types de cuisine.

APELLATION	Aoc Minervois
CEPAGES	35% Grenache - 65% Syrah
RENDEMENT	36 Hl/Ha
VINIFICATION	Egrappage total - Cuvaison de 18 à 20 jours 7 remontages - Fermentation à 28°
DEGRE ALCOOLIQUE	13,7°
ELEVAGE	Basé sur un principe d'oxygénation ménagée par soutirages trimestriels
COLLAGE-FILTRAGE	Collage en cuve - Filtrage en cuve. Filtration stérile avant mise en bouteille.
PRESENTATION	Bouteille bordelaise lourde. Capsule rouge Conditionnement : 75 cl, 37.5 cl, 50 cl et 150 cl
TEMPERATURE de SERVICE	17 à 18°
PLATS CONSEILLES	Cuisine du terroir : Cassoulet, petit salé aux lentilles, pot au feu-Thon grillé Tous types de rôtis et de grillades -
GARDE	5 à 6 ans