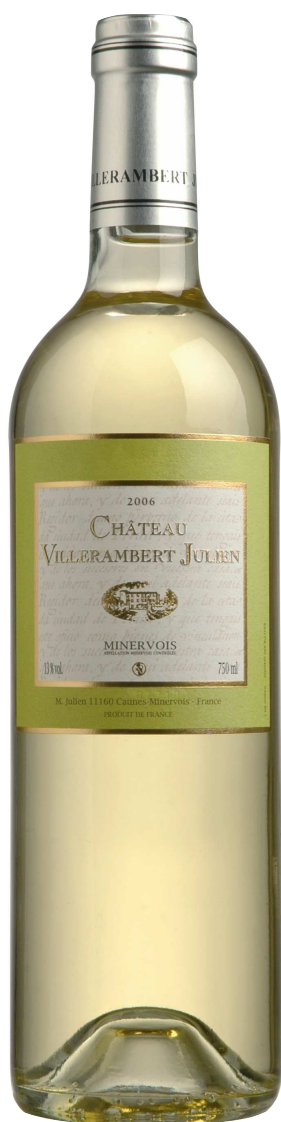


# CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

## BLANC 2007



Le Château Villerambert-Julien Blanc, issu de raisins de Roussanne et de Viognier cueillis à l'heure près, fuyant cette mode des vins blancs boisés, révèle des arômes subtils, originaux et complexes d'une grande personnalité. Produit confidentiellement, il est à réserver aux meilleurs poissons et aux meilleurs fromages. Un carafage audacieux permettra de l'épanouir complètement.

<b>APPELLATION</b>	Aoc Minervois
<b>CEPAGES</b>	50% Roussanne - 50% Viognier
<b>RENDEMENT</b>	40 Hl/Ha
<b>VINIFICATION</b>	Pressurage direct sans macération pelliculaire. Débourbage. Fermentation lente à température constante à 19°. Fermentation malolactique non effectuée.
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	13,2°
<b>COLLAGE-FILTRAGE</b>	Collage en cuve. Elimination des tartres. Stabilisation par le froid. Filtration stérile à 0.45 microns.
<b>PRESENTATION</b>	Bouteille « Frontignan » mi-blanc lourde. Capsule argentée sans plomb.
<b>PLATS CONSEILLES</b>	Fricassée de volailles - Foie de canard poêlé Poissons en grillade, en sauce et au four Crustacés - Fromages
<b>SERVICE</b>	Température de 8 à 10°
<b>GARDE</b>	3 ans