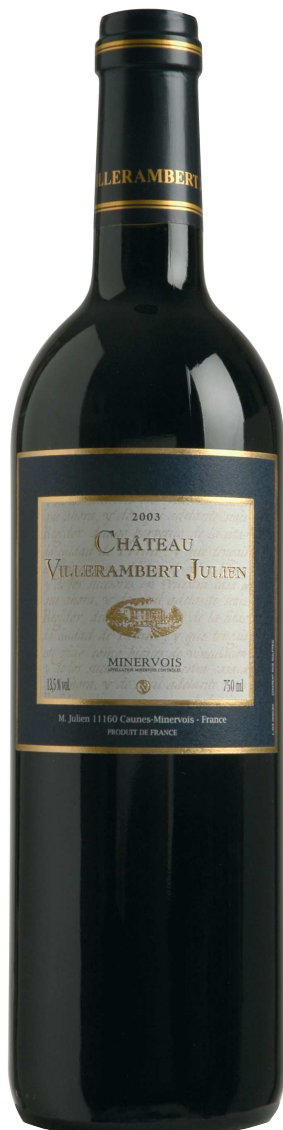


CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

ROUGE 2003



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.

APELLATION	Aoc Minervois
CEPAGES	30% Grenache - 70% Syrah
TERROIR	Argilo-Calcaire pour la Syrah Schistes ferreux pour le Grenache
RENDEMENT	23 Hl/Ha
VINIFICATION	Egrappage total - Cuvaision de 19 à 21 jours Remontages légers - Fermentation à 29°
DEGRE ALCOOLIQUE	14.2°
ELEVAGE	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 2002 » - 40% de vin élevé en cuve et aéré
COLLAGE	Collage et soutirage avant mise en fût.
PRESENTATION	Bouteille bordelaise lourde. Capsule bleue sans plomb. Bouchon en liège naturel 49x24
PLATS CONSEILLES	Volailles - Viandes blanches et rouges Gibiers - Cuisine gastronomique
SERVICE	Température de 17 à 18°. Aération conseillée
GARDE	8 ans et plus