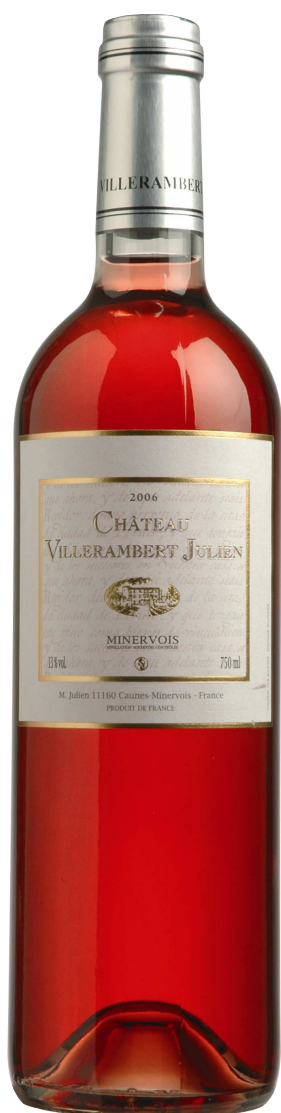


# CHÂTEAU VILLERAMBERT-JULIEN

## ROSÉ 2007



Le Château Villerambert-Julien Rosé provient d'une fermentation délicate de jus extraits par saignée des cuves les plus aromatiques de Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan. D'où cette magnifique couleur d'un rose soutenu... Parfaitement structuré et équilibré, il allie puissance, finesse et longueur en bouche. Un vin nommé plaisir.

<b>APELLATION</b>	Aoc Minervois
<b>CEPAGES</b>	50% Syrah - 30% Grenache 10% Carignan - 10% Mourvèdre
<b>RENDEMENT</b>	35 Hl / Ha
<b>VINIFICATION</b>	Egrappage total - Extraction des jus des Syrah et Grenache par saignée et par pressée des Carignan et Mourvèdre - Débourage - Fermentation lente à température constante de 18°
<b>DEGRE ALCOOLIQUE</b>	13°2
<b>ELEVAGE</b>	Cuve inox et tiré-bouché
<b>COLLAGE-FILTRAGE</b>	Collage en cuve - Elimination des tartres - Stabilisation par le froid - Filtration stérile
<b>PRESENTATION</b>	Bouteille bordelaise lourde - Capsule argent Conditionnement : 75 cl, 37.5 cl et 50 cl
<b>SERVICE</b>	10 à 12°
<b>PLATSCONSEILLES</b>	Apéritif - Cuisine du soleil - Cuisine exotique. En raison de sa longue conservation, peut s'envisager l'hiver comme l'été
<b>GARDE</b>	1 an maximum