

LA SYRAH DE VILLERAMBERT-JULIEN

ROUGE 2005



La Syrah de Villerambert-Julien, issue du seul cépage Syrah, provient de vignes à petits rendements installées sur des argilo-calcaires, son terroir de prédilection. Cueillie très mûre, vinifiée et élevée en cuve elle présente des arômes très purs et puissants, des tanins d'une très belle finesse et dispose d'une très belle longueur en bouche. A garder pour les très belles viandes.

APELLATION	Aoc Minervois
CEPAGES	100% Syrah d'argilo-calcaires
RENDEMENT	32 Hl/Ha
VINIFICATION	Egrappage total - Cuvaision de 20 à 22 jours 7 remontages - Fermentation à 30°
DEGRE ALCOOLIQUE	13,9°
ELEVAGE	Basé sur un principe d'oxygénation ménagée par soutirages trimestriels
COLLAGE-FILTRAGE	Collage en cuve - Filtrage en cuve. Refiltrage léger avant mise en bouteille.
PRESENTATION	Bouteille bordelaise lourde. Capsule argent
SERVICE	17 à 18°
PLATS CONSEILLES	Cuisine du terroir : Cassoulet, petit salé aux lentilles, pot au feu Tous types de rôtis et de grillades
GARDE	6 ans