

CHÂTEAU JULIAN

BORDEAUX BLANC 2013



La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Propriétaire de 4 Châteaux, la superficie totale représente 140 hectares.

The DULON family has been winemaker from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Owner of 4 Chateaux which represent 140 hectares of vines.

Cépages / Grape varieties

70 % Sémillon

30 % Sauvignon Blanc

Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité aromatique pour retrouver la typicité de chacun de nos terroirs ; pressurage avec sélection des moûts ; macération pré fermentaire à froid entre 6 et 8 °C pendant 3 à 6 jours ; débourbage pour éliminer les arômes grossiers ; stabulation à froid durant 3 à 6 jours ; fermentation alcoolique thermo régulée à basse température (16-20 °C) ; élevage en cuve sur lies fines pendant plusieurs mois afin d'affiner les arômes et d'apporter de la rondeur ; collage ; assemblage des cuves ; avant la mise en bouteilles.

Samples of the grape are taken and tasted in order to harvest them at optimum ripeness. Pressing with selection of must, cold stabilization, racking of the must to extract the finest aromas, fermentation at a lower temperature (18-20°), maturing on the lees during 3 months to obtain aromas and rounded taste, fining, filtering, blending and bottling.

Dégustation

Robe claire et brillante. Le nez est fruité et agréable. En bouche offre des arômes de fruits tels que la mangue et la poire. La finale est longue et puissante. Servi entre 8 et 10 °C, il sera apprécié sur les crudités, les viandes blanches, ainsi que sur les poissons, les fruits de mer (les huîtres) , et certains plats cuisinés.

Brilliant colour, rich in fruit aromas like pear, grapefruit and exotic fruit. Mineral notes give this wine roundness and length. An elegant full-bodied wine. Serve with fish, seafood, especially oysters, salads, and white meat.