

CHATEAU JULIAN

BORDEAUX 2012

MÉDAILLE D'OR GILBERT ET GAILLARD - GOLD MEDAL GILBERT ET GAILLARD

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

60 % Merlot

35 % Cabernet Sauvignon

5 % Cabernet Franc

Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité. Cuvaion distincte entre les différents apports pour conserver une plus grande typicité de chacun des cépages en fonction de leurs terroirs. Macération pré fermentaire à froid afin d'exprimer les arômes primaires du raisin (fruits rouges et notes florales) puis, cuvaion longue traditionnelle en cuves thermo régulées pour maintenir la fermentation entre 26 et 30 °C (durée entre 18 et 25 jours). Fermentation malolactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins.

Samples of the grapes are taken and tasted in order to harvest it at its optimal ripeness. In order to keep the specificity of each grape variety and their terroirs, the vatting is done separated. Then, there's a first cold maceration in order to extract fruit's aromas. Afterwards, there's a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation and maceration last between 18 and 25 days with a temperature of 28 °C. The final maceration lasts 4 days with an average temperature of 33 °C in order to give a good body and make a well structured wine. The last step is the malolactic fermentation to soften wines.

Dégustation

Couleur rouge rubis. Le nez présente des arômes de fruits mûrs tels que la mûre et le cassis. La bouche est ronde et souple avec des notes fruitées. La finale est longue et savoureuse. Ce vin sera apprécié, servi chambré entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges, gibiers et fromages.

Red deep color. Fruity nose with notes of blackcurrant and strawberries. Well balanced mouth with notes of red fruits. Long finish. This wine would be appreciated at the right temperature (between 16 and 18°C) with red meats, game meats, wine sauces and cheeses.

