

CHATEAU JULIAN BORDEAUX SUPÉRIEUR 2012

MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS LOS ANGELES - SILVER MEDAL LOS ANGELES WINE COMPETITION

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

50 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot
5 % Cabernet Franc

Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité ; cuvaison 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'obtenir des arômes primaires de fruits rouges et des notes florales ; ensuite, cuvaison longue traditionnelle en cuves thermo régulées pour maintenir la fermentation entre 26 et 30 °C (durée entre 18 et 25 jours) ; macération finale à chaud entre 30 et 35 °C pendant 3 à 5 jours afin de renforcer le corps et la structure du vin ; fermentation malo-lactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins ; élevage en barriques de chêne français et américains pendant 8 mois.

Samples of the grapes are taken and tasted in order to harvest them at their optimal ripeness. In order to keep the uniqueness of each grape variety and its soil (terroir) the vatting is done separately. Then, there's a first cold maceration in order to extract the fruits 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 the wine. After all this process, the wine is aged in French and American oak barrels during eight months.

Dégustation

Belle robe rouge rubis. Le nez est élégant avec de fortes notes de fruits rouges. La bouche est ample et savoureuse avec un bel équilibre entre le fruit et le bois. La finale, intense, laisse présager la longue capacité de garde. Ce vin sera apprécié, servi chambré entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges, gibiers et fromages.

Beautiful red robe. Elegant nose of red fruits. The mouth is fruity, well balanced with aromas of vanilla thanks to the barrels. The finish is long and intense. This wine would be appreciated at the right temperature (between 16 and 18°C) with red meats, game meats, wine sauces and cheeses.

