



CHATEAU JULIAN

BORDEAUX ROUGE

La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Le Château Julian est situé sur la commune de Targon. Le terroir argilo-calcaire permet à la propriété de produire des vins qualitatifs d'une excellente capacité de garde.



Cépages

60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



Terroir

Sols argilo-calcaires



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'exprimer les arômes primaires du raisin (fruits rouges et notes florales) puis, cuvaison 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. Elevage en cuves inox.



Dégustation



Couleur rouge rubis.



Arômes de fruits rouges (fraise, framboise).



Vin souple, fruité et frais.



Service

Ce vin sera apprécié entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges, canard, gibiers et fromages.





CHATEAU JULIAN

BORDEAUX ROUGE

The DULON family have been winemakers from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Château Julian is situated in Targon. With all sorts of exposure, some clayey soils and an oceanic climate, the vineyards are in an ideal environment



Grape varieties

60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



Terroir

Clay limestone soil



Vinification

Samples of 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 separately. Then, there's a first cold maceration in order to extract the fruit's aromas. Afterward, there's a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation and maceration last between 18 and 25 days. The final maceration lasts 4 days in order to give a good body and make a well structured wine. The last step is the malolactic fermentation to soften wines. Ageing in inox tanks.



Tasting



Beautiful red robe.



Very fruity nose of black and red fruits (blackcurrant, strawberry).



The mouth is fruity, supple and fresh.



Service

This wine would be appreciated at the right temperature (between 16 and 18°C) with red meats, game meats, duck and cheeses.

