



Bordeaux Supérieur

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 : 50% Merlot – 50% Cabernet Sauvignon



Terroir : Argilo-calcaire



Vinification : Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité ; cuvaïson 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, cuvaïson longue traditionnelle en cuves thermo régulées pour maintenir la fermentation (durée entre 18 et 25 jours) ; macération finale à chaud pendant 3 à 5 jours afin de renforcer le corps et la structure du vin ; fermentation malolactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins ; élevage en barriques de chêne français et américains pendant 8 mois.



Dégustation



Belle robe rouge rubis.



Le nez est fin et complexe avec des notes de fruits rouges.



La bouche est ronde et délicate. L'équilibre entre les fruits rouges et les notes de Vanille est harmonieux. La finale est longue.



Service :

Ce vin sera apprécié entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges cuisinées, champignons et gibiers. Il sera apprécié maintenant et se gardera une dizaine d'années.

