

VILLA JULLIEN
A.O.C. COTEAUX DU LANGUEDOC
ROUGE



Producteur

Les vigneronns de Laurens.

Histoire

Ce territoire est façonné par la culture de la vigne depuis plus de 2000 ans, introduite par les Grecs ou les Etrusques cinq siècles avant J-C. Ce sont les romains qui ont donné son véritable essor à ce vignoble, avec des exportations dans tout le bassin méditerranéen. Vient ensuite le temps des communautés religieuses chrétiennes, avec les abbayes d'Aniane et de St Guilhem le Désert qui œuvrèrent pour sa protection et son développement. Cette tradition millénaire se développe aujourd'hui grâce au savoir faire toujours renouvelé des viticulteurs et vigneronns de la vallée.

Géographie

Trois entités géographiques distinctes se répondent et se complètent sur le territoire.

La Vallée de l'Hérault, vallée très évasée correspondante à la confluence du fleuve Hérault et de la Lergue. Elle offre un paysage très ouvert caractérisé par la prééminence du vignoble ainsi que par un réseau dense de bourgs et villages. Le massif de la Sérane annonce le plateau du Larzac au nord et délimite la vallée par ses pentes abruptes. Quelques villages de piémonts s'accrochent à ses contreforts et dominent ainsi la plaine viticole. Enfin, les garrigues du massif de la Taillade et du causse d'Aumelas offre une coupure verte à l'est, entre la vallée et le montpelliérain.

Vignoble et conduite

Une importance est attachée à la conduite du vignoble, une partie des vignes sont taillées en gobelet et l'autre partie en cordon de Royat.

Le rendement est de 40 hl maximum par hectare.

Cépages rouges

Ce vin rouge est un assemblage de Grenache, Syrah et Carignan.

Vinification et élevage

Vendanges manuelles, égrappage léger pour les cépages Grenache et Syrah. Macération moyenne de 10 jours pour extraire la finesse et le fruit du Grenache. Macération de 15 jours pour extraire les épices et les tanins doux de la Syrah. Les températures de vinification se situent entre 26 et 30 °C.

Elevage en cuve, l'embouteillage s'effectue sans filtration après collage et décantation

Dégustation et gastronomie

Belle couleur rubis intense et profonde, aux reflets violets dans sa jeunesse, nez de réglisse et de sous-bois, vif et intense. Bouche ferme en attaque et souple en finale, tanins fermes mais murs. Le gras et le glissant proviennent des tanins doux et de l'absence de filtration qui conserve la texture en bouche d'une vinification naturelle.

Légèrement rafraîchis au printemps, Villa Jullien accompagne parfaitement les tomates farcies, les ratatouilles. En automne, vous l'apprécierez sur les viandes en daube, les poules au pot, pots au feu ou les fromages secs.

Température de dégustation : 12°C.

Logistique

Bouteille		
Type	Bordeaux sensation cétie antique	
Hauteur	31.3	cm
Poids	1.33	kg
Carton		
Dimensions	23 x 15.5 x 32	cm
Poids	8.10	kg
UCV/carton	6 sans croisillons	
Couche		
Nb de cartons	25	
UCV/Couche	25 x 6 = 150	

Palette		
Dimensions	120 x 80 x 142.8	cm
Poids	832	kg
Nb de couches	4	
Cartons/palette	4 x 25 = 100	
UCV/palette	100 x 6 = 600	
Gencode		
Gencode bouteille	3569401003012	
Gencode carton	Millésime : 2006	3569406003017
Code palette		