



Version
Française

Château Julia



AOC Pauillac – Haut Médoc
Martin Sophie
Sémignan 33112 St Laurent Médoc
0618007922 – 0556414210
chateau.julia@gmail.com

Siret: 49339161900019
TVA: FR71493391619



Appellation : AOC Pauillac

Millésime : 2012

Cépages : 80% Merlot 20% Cabernet-Sauvignon

Terroir: Les vignes ont été plantées sur un sol sablo-graveleux très rude pour toute végétation exceptée la vigne : les pierres de graves captent et réfléchissent le rayonnement solaire redistribuant ainsi la chaleur aux vignes et assurant une bonne maturité du raisin. De plus ce sol pauvre et perméable favorise l'alimentation en eau de la vigne.

Viticulture : les vignes sont regroupées sur 62 ares à Pauillac – le plus petit vignoble de l'appellation AOC Pauillac – bordées entre deux grands crus classés que sont Latour et Lynch-Bages. L'âge moyen des vignes est de 45ans.

Vinification : les raisins sont triés sur grappe, puis triés à la main lors de la vendange manuelle pour ne garder que les meilleurs. Pigeage manuel pendant que les raisins sont vinifiés dans le garde-vin afin d'améliorer l'extraction de la matière première. Le château produit ainsi 4100 bouteilles et 50 Magnums.

Elevage: le vin est élevé pendant 12 mois en barriques (1/3 neuves) en chêne.

Notes de dégustation : La dégustation commence par cette robe violine, profonde et limpide qui laisse présager une belle maturité de raisin. Le nez de fruits noirs (mures et cerises noires) est soutenu par une trame de bois élégante légèrement réglissée. Malgré son assemblage atypique, l'attaque de ce Pauillac reste franche et bien construite avec des tanins racés et patinés. La finale vous laissera redécouvrir ses arômes de cerise noire soutenus par des notes d'amandes grillées.

Garde: vin de garde de 7 à 10 ans.

Accord mets et vins : Viandes en sauce, cochon de lait, forêt noire

Conditionnement : bouteilles de 75cl et Magnum

Servir à 17-18°C