Cuvée Plaisir



www.julien-de-lembisque.fr



Le DOMAINE « JULIEN DE L'EMBISQUE » est situé à BOLLENE, dans le Vaucluse. Tout le vignoble est exposé plein sud, au soleil et au mistral du midi. Il s'étend sur un terroir varié de 45 ha composé de sols argilo-calcaires, sableux et gravelo-argileux. Depuis les années 1830, notre famille perpétue cette passion du métier de vigneron au fil des générations.

Vin rouge fruité à l'attaque flatteuse, à servir frais en apéritif, puis chambré pour en découvrir toute sa palette aromatique. Vin Biologique. Certifié par Ecocert FR-BIO-01



Assemblage de Grenache (50%), Carignan (30%), Syrah (15%) et Mourvèdre (5%).



Robe Grenat scintillante.



Explosion d'arômes de petits fruits rouges : framboise, groseille et de canelle.



Arômes persistants et finale sur des notes de cassis et de tannins soyeux.



Accords mets et vins









Viandes blanches



Grillades



Plats Méditerranéens



Cuisine asiatique



Fromages frais

Cuvaison pendant 14 jours, 3 remontages par jour et 2 délestages à mi-fermentation. Pressurage doux. Vinification en cuve inox et élevage en cuve béton.

Contient à peine 55mg/L de sulfites (100 mg/L autorisés pour la charte des vins biologiques).





Délice de Viognier



Rosée Estivale

FRUITÉ SEC



Cuvée Plaisir



Cuvée Prestige



Cuvée Elégance



Pour une dégustation et une consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, garanties sans "goût de bouchon".



Domaine Julien de l'Embisque - 1791 route de l'Embisque - 84500 BOLLENE - FRANCE e-mail: julien.lembisque@orange.fr Tél / fax : 0033 (0)4 90 30 56 34

