

VinCent Zajou

www.julien-de-lembisque.fr



Julien de l'Embisque



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.

La Cuvée "VinCent Zajou" est un "Vin sans ajout" de SO2 ni de matière animale. Vin avec un fruité explosif.



Assemblage de Syrah (70%) et Grenache (30%).



Robe pourpre avec un reflet violine.



Dominée par des fruits frais comme la fraise et la framboise.



Bouche amplie d'arômes de fruits avec une bonne vivacité.

Accords mets et vins



14-16°C



charcuterie



Viandes blanches



Gaspacho



Grillades



Salade de magret de canard



Fromages frais

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

Un léger dépôt peut se former, signe naturel de qualité.

FRUITÉ DOUX

FRUITÉ SEC

CHARPENTÉ

Délice de Muscat

Délice de Viognier

Rosée Estivale

Cuvée Plaisir

VinCent Zajou

Suze-la-Rousse

Cuvée Élégance



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
Tél / fax : 0033 (0)4 90 30 56 34 e-mail : julien.lembisque@orange.fr

Sachez consommer avec modération. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

