Château Pavie

Saint Émilion - rouge



Le Mas Jullien se situe à Jonquières dans le Département de l'hérault. Le Mas Jullien, c'est l'histoire du Languedoc, l'histoire d'un jeune œnologue, Olivier Jullien, qui décide contre vents et marais, et surtout contre tous les viticulteurs du pays, de faire son vin, le sien, celui dont il a rêvé. Olivier est très attaché à son terroir, à Jonquières, son village de toujours. Il travaille dans une démarche de biodynamie mais n'indique sur ses vins que l'agriculture biologique pour conserver certaines libertés.

TERROIR : AOP Saint-Emilion Grand Cru classé A 14.5% vol 75cl

CÉPAGE(S) : 65% merlot, 25% cabernet franc, 10% cabernet sauvignon.

VINIFICATION : Adaptée au strict potentiel de la récolte. Vingt cuves en bois thermorégulées accueillent la vendange pour une cuvaison de trois semaines. Fermentation malolactique en barriques.
Élevage en barriques, en fonction des millésimes de 70% à 100% de bois neuf, de 18 à 32 mois

DÉGUSTATION : Il est recommandé de le servir à une température entre 16 et 18°C.

ACCORDS METS ET VIN : Charcuterie fine, côte de bœuf, gibier, fromages

GARDE : A boire et à garder.

SPÉCIFICITÉS : Robe couleur grenat-pourpre très profond. Au nez, des arômes de sous-bois, de fruits noires, notes secondaires de truffes noires, de piment et de clou de girofle, d'espresso, de cèdre. En bouche, corsée, dense, solide, tanins fermes, délicieusement mûrs. Fraîcheur, longueur et profondeur.