



SÉLECTION ARISTIDE JULIAN A.O.P GAILLAC ROUGE SUD-OUEST, France



- ▲ **Millésime :** 2019
- ▲ **Degré d'alcool :** 13,5 %vol.
- ▲ **Cépages :** Braucol, Duras et Syrah
- ▲ **Terroir :** Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture :** Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification :** sélection parcellaire rigoureuse, faibles rendements, (30hL/ha). Macération pelliculaire du raisin à froid fermentation alcoolique thermo-régulée, process éco-énergétique breveté par le domaine. Elevage partiel en vieux futs de chêne durant 3 mois.
- ▲ **Dégustation :**
Œil : Robe pourpre intense.
Nez : Intense et gourmand de fruits mûrs voir confits.
Bouche : Cet assemblage issu d'un terroir unique résulte du mariage entre méthodes ancestrales et influences modernes. Les arômes de fruits se succèdent entre douceur et vivacité.
- ▲ **Accords mets & vin :** se déguste avec des viandes puissantes, fromages à forts potentiels et desserts chocolatés.
- ▲ **Température de service :** Servir à 16-18° c.
- ▲ **Conservation :** 5 à 6 ans.
- ▲ **Conditionnement :**
6 bouteilles de 75cl couchées par carton. 100 cartons par palette.
6 magnums de 150cl couchés par carton.
- ▲ **Distinctions :**
 - Millésime 2015 : Médaille de bronze au concours des vins de Gaillac 2017, Prix d'Excellence Vinalies 2017, sélectionné et cité dans le Guide Dussert Gerber 2017 et dans le Guide Hachette 2018
 - Millésime 2018 : Médaille d'or au Concours des Vignerons Indépendants 2020, Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2020, 3 étoiles et coup de cœur 1001 Dégustations 2020 et 2 étoile et coup de cœur au Guide Hachette des vins 2021
 - Millésime 2019 : 1 étoile au Guide Hachette des vins 2022



SCEA Domaine du Grand Chêne - 961, Route de la Figayrade - 81600 SENOUILAC
contact.grandchene@gmail.com / Siret n°3819521000018 / N° TVA : FR65381952100

Fiche technique V2-04022022

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