

CHÂTEAU DE VILLEMAGOJOU GRAND VIN

AOP Corbières Boutenac

Esprit du lieu



Présentation

Le Château de Villemajou Grand Vin puise son origine dans la rencontre entre un terroir d'exception celui de Boutenac, des cépages originaux et le savoir-faire du vigneron. Situé dans l'arrière-pays des Corbières, cette propriété se distingue par ses très vieilles vignes de Carignan, un cépage méditerranéen réhabilité dans l'élaboration des grands vins du Languedoc. Le sol exceptionnel permet un enracinement profond protégeant le vignoble des excès climatiques méditerranéens (stress hydrique, orages violents).

Le Château de Villemajou Grand Vin Rouge est issu des meilleurs vignes de la propriété.



Vinification & élevage

La qualité remarquable de cette cuvée réside dans la qualité exceptionnelle des raisins. En effet, la propriété possède des vieilles vignes âgées de 80 ans pour le Carignan et de 30 ans pour la Syrah.

Une maîtrise des rendements (25hl/ha) est effectuée en ayant recours aux vendanges en vert pour homogénéiser la charge de chaque cep, et ainsi obtenir une maturation « groupée » des grappes.

Les vendanges sont manuelles selon la tradition et les vins sont ensuite mis en barriques bordelaises de 225 litres dans notre chai pour une durée d'environ 10 à 12 mois. Il ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille et les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.



Notes de dégustation

Doté d'une robe d'un grenat profond, le Château de Villemajou dévoile des notes de pain grillé, de réglisse et de girofle et offre des arômes puissants et élégants de fruits compotés, d'épices douces, de cuir et de torréfaction.

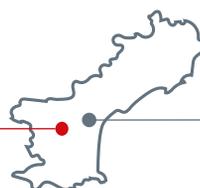
A carafier et servir à 16 °C avec un carré d'agneau, du gibier ou des fromages affinés.



Encépagement

Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre

Domaine de
Villemajou



Narbonne

