

CHÂTEAU DE VILLEMAGOJOU GRAND VIN

AOP Corbières

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 tels que le stress hydrique et les orages violents. Le Château de Villemajou Grand Vin Blanc est issu des meilleures vignes de la propriété.



Vinification & élevage

La date de récolte n'est déclenchée, cépage par cépage, que lorsque les raisins sont à maturité optimale et après une dégustation quotidienne des baies. Les raisins, récoltés à la main, font l'objet d'un pressurage pneumatique avec la séparation des presses dès leur arrivée au chai. Après un léger débourage statique, le jus subit une fermentation alcoolique en barrique. Le contrôle des températures permet de préserver la fraîcheur et l'intégrité des arômes. L'élevage en barrique dure entre 7 et 8 mois jusqu'à l'équinoxe de printemps avec des bâtonnages réguliers, pendant deux mois. Après un léger collage, le vin est mis en bouteille.



Notes de dégustation

Robe or, brillante, d'un jaune assez soutenu. Nez très expressif et d'une profondeur sublime, arômes d'abricot sec, d'amande grillée, parfum très floral d'aubépine et de genêt.

Bouche ample et onctueuse, ronde, très veloutée et briochée. Finale tendue et d'une grande fraîcheur.

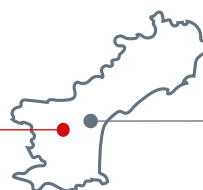
A déguster avec des Noix de Saint-Jacques poêlées, des poissons en sauce ou à l'apéritif.



Encépagement

Roussanne, Marsanne, Vermentino, Grenache Gris et Blanc

Domaine de
Villemajou



Narbonne



GÉRARD BERTRAND