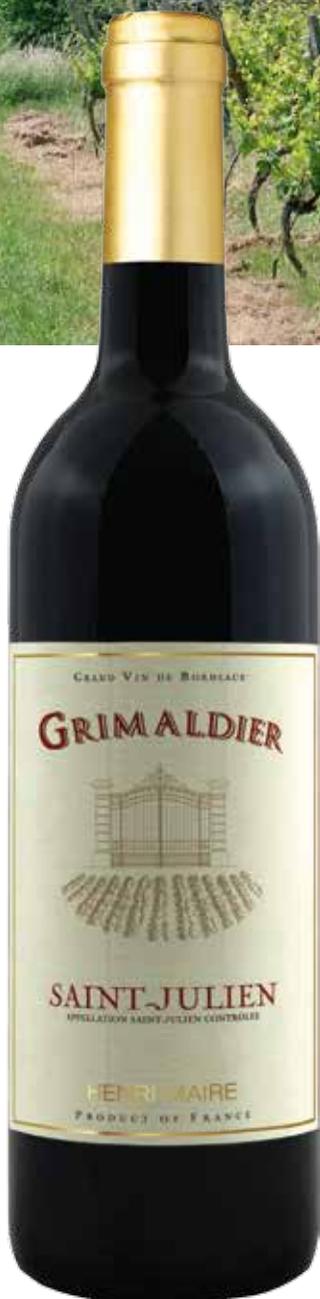
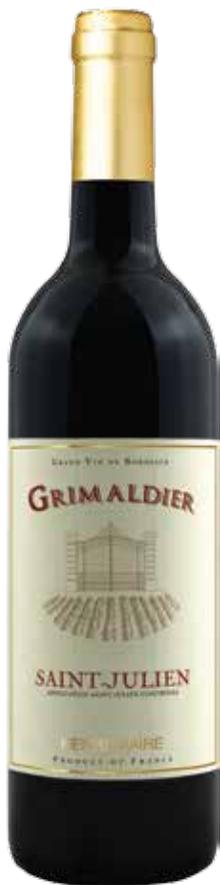




GRIMALDIER SAINT-JULIEN AOC



GRIMALDIER SAINT-JULIEN AOC



Saint-Julien AOC

Cépages

Concentrée sur les parties les mieux drainées, au nord de Bordeaux, l'appellation profite des graves roulées par la Garonne, galets qui redistribuent la nuit la chaleur emmagasinée le jour. Le résultat est une maturation idéale des merlots et cabernets, donnant des vins denses, puissants, et à structure corsée.

Elaboration - Vinification

Vinification et élevage traditionnels.

Dégustation

Leur vieillissement les assouplit quelque peu et en fait de grands vins complexes, aux arômes de gibier, de bois, de vanille, voire de cuir et d'épices. Jeunes, ils sont marqués par une grande concentration en fruits rouges, une sensation corsée et concentrée en bouche.

Accords mets et vins

Servir entre 16 et 18°C en association avec les gibiers à plumes et les viandes rouges grillées (entrecôte bordelaise, côte de boeuf), mais aussi avec un carré d'agneau printanier ou un cassoulet au confit d'oie.

Garde

Ils se caractérisent par leur générosité et leur élégance et possèdent un fort potentiel de garde.

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

Henri Maire France - En Boichailles - BP 106 - 39605 ARBOIS Cedex - 439 045 717 RCS LONS LE SAUNIER