

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



- ▲ **Millésime :** 2023
- ▲ **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 parcelleuse 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 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
 - Millésime 2020 : Médaille d'argent au Concours Général Agricole de Paris 2022 et Médaille d'argent au Concours des vins du Sud-Ouest 2022
 - Millésime 2021 : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2023 et Médaille d'or au Concours des vins du Sud-Ouest 2023
 - Millésime 2022 : Médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris 2024 et 1 étoile au Guide Hachette des vins 2025

