



### CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 40%,  
Mourvèdre 10%

### APPELLATION

AOP Minervois  
Rouge

### SOLS

Argilo-calcaire, schiste, marbre...



## CHÂTEAU VILLERAMBERT EXCELLENCE

Sur les flancs de la Montagne Noire, à l'extrême nord du Minervois, à plus de 175m d'altitude, se dresse une imposante bastide, le Château Villerambert. D'un seul tenant de 158 hectares, le vignoble possède un grand nombre de parcelles, chacune seulement accessible par un chemin dissimulé en pleine garrigue, et portant un nom issu de son passé.

### TERROIR

La géologie très contrastée, née de la formation de la Montagne Noire a créé ici une mosaïque de 11 ensembles différents. Des plus atypiques faits de marbres et de magnésies, aux plus élégants composés de schistes, de galets et de grès. Chaque sol profite des fortes amplitudes thermiques, qui font l'élégance des vins de Villerambert.

### VINIFICATION

Sélection de Grenache sur terroirs schisteux conférant une jolie minéralité. Les vendanges sont effectuées de nuit. Le raisin est foulé et encuvé pour des macérations de 4 semaines pouvant aller jusqu'à 6 semaines pour les Syrah et les Grenache les plus mûrs. Vinification traditionnelle, avec séparation des cépages, remontage et délestage. Le vin est aéré et les lies sont remises en suspension pendant toute la phase de macération post-fermentaire afin de conférer du gras au vin et d'enrober ses tanins.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis scintillante. Ce grand Minervois est une composition d'arômes de fraises, framboises et mûres, soulevés par des notes légères d'épices et de bois. En bouche, ce vin est puissant, racé et doté d'une concentration remarquable. Excellent équilibre.

### AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : bœuf braisé aux tomates, gigot d'agneau, magret de canard aux cèpes, fricassée de champignons, fromages affinés  
Température de service : 16-18°C  
Garde : 5/6 ans



11 TERROIRS NÉS DE LA MONTAGNE NOIRE

**BONFILS**  
VINS & CHATEAUX  
1870