



CHÂTEAU VILLERAMBERT INCARNAT

CÉPAGES

Grenache 50%, Syrah 30%,
Mourvèdre 20%

APPELLATION

AOP Minervois

Rouge

SOLS

Argilo-calcaire, schiste, marbre etc.

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.

Le nom de la cuvée est issue du marbre rouge « incarnat » présent sur le domaine.

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

Vendanges de nuit. Le raisin est foulé et encuvé pour des macérations de 4 semaines pouvant aller jusqu'à 6 semaines pour les Syrah et Grenache les plus mûrs. Séparation des cépages, remontage et délestage. Les lies sont remises en suspension pendant la macération. Elevage en barrique pendant 12 mois pour une partie de la cuvée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Un vin doté d'une jolie robe pourpre aux reflets brillants. Le nez exhale des notes intenses de fruits noirs confiturés (cassis, mûre, myrtille), d'olive noire et de garrigue. Puissant, bien structuré et ample en bouche, avec du volume et beaucoup de fruit, ce Minervois est également marqué par des notes minérales qui lui donnent beaucoup de personnalité.

AVIS DU SOMMELIER

Accords mets/vin : pâté de campagne, rôti de bœuf en croûte de sel ou en sauce, cannellonis de tomates séchées et ricotta, tian d'aubergines, fromage de vache à pâte molle

Température de service : 16-18°C

Garde : 5/6 ans



11 TERROIRS NÉS DE LA MONTAGNE NOIRE

BONFILS
VINS & CHÂTEAUX
1870