



## 2020 Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien, Perrin & Fils

**Note de dégustation:**

Le vignoble "Les Hauts Julien" est situé à 40 km au nord de Châteauneuf-du-Pape, à 300 m d'altitude, et bénéficie d'un climat frais, parfait pour la syrah. Les Hauts de Julien est produit à partir de raisins issus d'une vieille parcelle de vignes (d'environ 90 ans), cultivées en syrah et en grenache. Un soupçon d'épices de chêne sur le fruit mûr. Plein, généreux, intense, avec une acidité finement ciselée. Pelucheux et pourtant minéral.

**Accompagne idéale:**

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Rhône
<b>Sous-région:</b>	Vallée du Rhône septentrionale
<b>Producteur:</b>	Château de Beaucastel
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Référence:</b>	1344420

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Vinsobres AOC Vieille Vigne

Les Hauts de Julien  
Perrin & Fils

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	
<b>Cépage(s):</b>	Grenache, Syrah
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2032
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.