



Julien de l'Embisque

Cuvée Plaisir

Vin rouge fruité à l'attaque flatteuse, à servir frais en apéritif, puis chambré pour en découvrir tout sa palette aromatique.



CÔTES DU RHÔNE

Cuvaison pendant 14 jours, 3 remontages par jour et 2 délestages à mi-fermentation. Pressurage doux.

Vinification en cuve inox et élevage en cuve béton. Vinification sans sulfite et sans matière animale.

Grenache
Carignan
Syrah
Mourvèdre 

A déguster entre 8° et 10°C avec :

-  Apéritif
-  Grillades
-  Cuisine asiatique

Entre 14° et 16°C avec :

-  Plats Méditerranéens
-  Viandes blanches
-  Fromages frais



Robe grenat, scintillante.



Explosion d'arômes de petits fruits rouges : framboise, groseille et de cannelle.



Arômes persistants et finale sur des notes de cassis et de tannins soyeux.



Pour une dégustation et une consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, garanties "sans goût de bouchon". Découvrez l'ensemble de notre gamme :





Julien de l'Embisque

Cuvée Plaisir

A fruity red wine with a flattering attack, to be served chilled as an aperitif, then at room temperature to discover its full range of aromas.



CÔTES DU RHÔNE

Vatting for 14 days, 3 pump-overs per day and 2 rack and returns at mid-fermentation. Gentle pressing.

Vinified in stainless steel vats and aged in concrete tanks. Vinification w/o sulfites or animal matter.

 Grenache
Carignan
Syrah
Mourvèdre

To be enjoyed between 8° and 10°C with :

-  Aperitif
-  Barbecue
-  Asian cooking

Between 14° and 16°C with :

-  Mediterranean cooking
-  White meat
-  Fresh cheeses



Garnet shimmering light.



An explosion of aromas of red berries: raspberry, redcurrant and cinnamon.



Persistent aromas and finish with notes of blackcurrant and silky tannins.



Our corked bottles are guaranteed to be "cork taint-free", making them easy to drink and enjoy.
Discover our full range:





Julien de l'Embisque

Cuvée Plaisir

Ein fruchtiger Rotwein mit schmeichelhaftem Auftakt, der gekühlt als Aperitif und dann bei Zimmertemperatur serviert werden sollte, um seinen vollen Geschmack zu entdecken.



 CÔTES DU RHÔNE 

14 Tage im Fass, 3 Pumpvorgänge pro Tag, 2 Abstiche und Rücklauf nach der Gärung. Sanftes Pressen.

In Edelstahlbehältern vinifiziert und in Betontanks ausgebaut. Weinbereitung ohne Sulfite und tierische Stoffe.



Granat
schimmerndes Licht.



Eine Explosion von
Aromen roter Beeren:
Himbeere, Johannisbeere
und Zimt.



Anhaltende Aromen und
Abgang mit Noten von
schwarzen Johannisbeeren
und seidigen Tanninen.

Grenache 
Carignan
Syrah
Mourvèdre

Zu genießen zwischen 8° und 10°C mit :

 Aperitif

 Grillen

 Asiatische Küche

Zwischen 14° und 16°C mit :

 Mediterrane Küche

 Weißes Fleisch

 Frischkäse



Unsere Flaschen mit Korken sind garantiert "korkfrei", so dass sie leicht zu trinken und zu genießen sind.
Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment:





Julien de l'Embisque

Cuvée Plaisir

Een fruitige rode wijn met een vleeiende aanzet, om gekoeld te serveren als aperitief en vervolgens op kamertemperatuur om zijn volle aroma's te ontdekken.



CÔTES DU RHÔNE



Vatten gedurende 14 dagen, 3 pompbeurten per dag en 2 rekken en terugplaatsen halverwege de gisting. Zachte persing.

Gevinifieerd in roestvrijstalen vaten en gerijpt in betonnen tanks. Vinificatie zonder sulfieten of dierlijke stoffen.

Grenache
Carignan
Syrah
Mourvèdre



Om van te genieten tussen 8° en 10°C met :

-  Aperitief
-  Barbecue
-  Aziatisch koken

Tussen 14° en 16°C met :

-  Mediterrane keuken
-  Wit vlees
-  Verse kazen



Garnet glinsterend licht.



Een explosie van aroma's van rode bessen: framboos, aalbes en kaneel.



Aanhoudende aroma's en afdronk met tonen van zwarte bessen en zijdezachte tanninen.



Onze flessen met kurk zijn gegarandeerd "kurkvrij", waardoor ze gemakkelijk te drinken en te genieten zijn. Ontdek ons volledige assortiment:

