



# Julien de l'Embisque

## VinCent Zajou


La cuvée "VinCent Zajou" est un "Vin Sans Ajout" de SO2 ni de matière animale.  
C'est un vin fruité et explosif.





### CÔTES DU RHÔNE


Cuaison pendant 14 jours, 3 remontages par jour et 2 délestages à mi-fermentation. Transferts sous azote.

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

Syrah  
Grenache 

 Robe pourpre avec un reflet violette.

 Nez dominé par des fruits frais comme la fraise et la framboise.

 Bouche emplit d'arômes de fruits avec une bonne vivacité.

A déguster entre 14° et 16°C avec :

- |  |  |
|--|--|
|  Charcuterie |  Fromages frais         |
|  Grillades   |  Viandes blanches       |
|  Gaspacho    |  Salade de chèvre chaud |



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

## VinCent Zajou

The "VinCent Zajou" cuvée is a "Vin Sans Ajout" (no added SO2 or animal matter).  
It's a fruity, explosive wine.



### CÔTES DU RHÔNE



Vatting for 14 days, 3 pump-overs per day and 2 rachs and returns at mid-fermentation. Transfers under nitrogen.

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

Syrah  
Grenache



Crimson with purple highlights.

Dominated by fresh fruits such as strawberry and raspberry.



Palate full of fruit aromas and good liveliness.

To be enjoyed between 14° and 16°C with :



Cold cuts



Fresh cheeses



Barbecue



White meat



Gazpacho



Warm goat cheese salad



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

## VinCent Zajou

Die Cuvée "VinCent Zajou" ist ein "Wein ohne Zusatzstoffe" (ohne Zusatz von SO2 oder tierischen Substanzen). Es ist ein fruchtiger, explosiver Wein.



### CÔTES DU RHÔNE



14 Tage im Fass, 3 Mal pro Tag pumpen und 2 Mal in der Mitte der Gärung umfüllen. Umfüllen unter Stickstoff.

Weinbereitung in Edelstahltanks, Reifung in Edelstahltanks und Flaschenabfüllung ab Dezember. Weinbereitung ohne Sulfite und tierische Stoffe.

Syrah  
Grenache



Zu genießen zwischen 14° und 16°C mit :



Aufschnitt



Frischkäse



Grillen



Weißes Fleisch



Gazpacho



Warmer Ziegenkäsesalat



Karminrot mit violetten Akzenten.



Dominiert von frischen Früchten wie Erdbeere und Himbeere.



Geschmack voller Fruchtaromen und guter Lebendigkeit.



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

## VinCent Zajou

De "VinCent Zajou" cuvée is een "wijn zonder toevoeging" (geen toegevoegde SO2 of dierlijke stoffen). Het is een fruitige, explosieve wijn.



### CÔTES DU RHÔNE



Vaten gedurende 14 dagen, 3 pompbeurten per dag en 2 rach- en retourbeurten halverwege de gisting. Overgieten onder stikstof.

Gevinifieerd in roestvrijstalen vaten, gerijpt in roestvrijstalen vaten en gebotteld

Dbegin december. Vinificatie zonder sulfieten of dierlijke stoffen.

Syrah  
Grenache



Om van te genieten tussen 14° en 16°C met :



Koude snijwonden



Verse kazen



Barbecue



Wit vlees



Gazpacho



Warme geitenkaas salade



Crimson met paarse accenten.



Gedomineerd door vers fruit zoals aardbei en framboos.



Smaak vol fruitaroma's en een goede levendigheid.



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

