



Julien de l'Embisque

## Cuvée Élégance

Vin rouge fin et élégant, doté d'un ensemble très harmonieux. Merveilleux à table, c'est un grand vin de gastronomie.



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SUZE-LA-ROUSSE



Cuvaison longue sous marc durant plus de 30 jours. 3 remontages par jour complétés par 3 à 4 délestages. Pressurage doux.

Vinification en cuve inox et élevage en cuve béton et fûts.

Vinification sans ajout de SO2.

Sélection vieilles vignes :  
Grenache  
Syrah



A déguster entre 14° et 16°C avec :

- Terrine de faisan
- Cuisine Provençale
- Canard braisé
- Fromages à pâte cuite
- Papillote de truffe
- Cuisine asiatique
- Desserts au chocolat



Robe pourpre intense.



Nez expressif à dominance griottes, fruits mûrs et épices.



Au palais, un vin soyeux, chaleureux, épicé, encadré par des tanins fins. Belle longueur en bouche.



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 :



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51  
E-mail : [contact@juliendelembisque.fr](mailto:contact@juliendelembisque.fr) - <https://juliendelembisque.fr>



# Julien de l'Embisque

## Cuvée Élégance

A fine, elegant red wine with a very harmonious whole.



**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SUZE-LA-ROUSSE**



Long vatting under marc for over 30 days. 3 pump-overs per day supplemented by 3 to 4 rack and returns. Gentle pressing.

Vinified in stainless steel vats and aged in concrete vats and barrels. Vinification w/o SO2.

Selection of old vines :  
Grenache  
Syrah



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

- Pheasant terrine
- Provencal cooking
- Braised duck
- Truffle papillote
- Cheese
- Asian cooking
- Chocolate desserts



Deep red color with purple gleams.



Expressive nose dominated by cherries ripe fruit and spices.



On the palate, a silky, warm, spicy wine, framed by fine tannins. Great length.



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



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51  
E-mail : [contact@juliendelembisque.fr](mailto:contact@juliendelembisque.fr) - <https://juliendelembisque.fr>



**Julien de l'Embisque**

# Cuvée Élégance

Ein feiner, eleganter Rotwein mit einem sehr harmonischen Abgang.



**CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SUZE-LA-ROUSSE**



Lange Lagerung im Trester für mehr als 30 Tage. 3 Pumpvorgänge pro Tag, ergänzt durch 3 bis 4 Ausdehnungen und Rückläufe. Sanftes Pressen.

Vinifiziert in Edelstahlbehältern und ausgebaut in Betonfässern und -tanks. Weinbereitung ohne SO<sub>2</sub>.



Tiefrote Farbe mit violetter Schimmer.



Ausdrucksstarke Nase, dominiert von reifen Kirschrüchten und Gewürzen.



Am Gaumen ein seidiger, warmer und würziger Wein, umrahmt von feinen Tanninen. Große Länge..

Auswahl alter Rebstöcke :



Grenache  
Syrah

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



Fasanenterrine



Provenzalische Küche



Geschmorte Ente



Papillot aus Trüffel



Käsesorten



Asiatische Küche



Schokoladenkuchen



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



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51  
E-mail : [contact@juliendelembisque.fr](mailto:contact@juliendelembisque.fr) - <https://juliendelembisque.fr>



Julien de l'Embisque

# Cuvée Élégance

Een fijne, elegante rode wijn met een zeer harmonieus geheel.



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES  
SUZE-LA-ROUSSE



Lange vatting onder marc gedurende meer dan 30 dagen. 3 pompbeurten per dag aangevuld met 3 tot 4 rekken en retouren. Zachtjes persen.

Gevinifieerd in roestvrijstalen vaten en gerijpt in betonnen vaten en vaten. Vinificatie zonder SO2.



Dieprode kleur met paarse glans.



Expressieve neus gedomineerd door kersen rijp fruit en specerijen.



In de mond een zijdezachte, warme, kruidige wijn, omlijst door fijne tannines. Grote lengte.

Selectie van oude wijnstokken :



Grenache  
Syrah

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



Terrine van fazant



Provençaals koken



Gestoofte eend



Truffelpapillotte



Kazen



Aziatisch koken



Chocoladetaart

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



Domaine Julien de l'Embisque, 1791 Route de l'Embisque, 84500 Bollène, FRANCE. Tel : +33 (0)9 74 98 16 51  
E-mail : [contact@juliendelembisque.fr](mailto:contact@juliendelembisque.fr) - <https://juliendelembisque.fr>

