



Nicolas et Arnaud BERGASSE-MILHE

Château Viranel - 34460 Cessenon - France

www.chateau-viranel.com

contact[at]chateau-viranel.com

Mobile Nicolas +33 (0) 6 70 56 81 06

Tel +33 (0) 4 67 89 60 59

Mobile Arnaud +33 (0) 6 86 79 22 48

Fax +33 (0) 4 67 89 64 99



Château Viranel

VINS DU LANGUEDOC - SAINT CHINIAN

Bienvenue au cœur du **Languedoc**, sur le terroir de **Saint-Chinian**. C'est ici, sur nos collines aux terrasses calcaires, que les vignes partagent en sœurs le soleil avec garrigues et oliviers.

La tradition et la modernité nous ont de tout temps poussés à suivre un mode de **culture raisonnée** de la vigne sur les 40ha de notre Domaine familial. Ceci afin de préserver la qualité et la pérennité de notre **Terroir**. En effet, la propriété se transmet de génération en génération depuis plus de 4 siècles.

Nos Vins

AOC Saint-Chinian et Languedoc, où le terroir laisse parler sa puissance au travers de ses ambassadeurs:

- Grenache pour sa richesse et sa rondeur,
- Syrah pour ses qualités aromatiques et son élégance,
- Carignan pour sa rusticité,
- Mourvèdre pour sa puissance,
- Cinsault pour sa finesse.

Vins de pays, sous le signe de la séduction:

- Viognier pour ses arômes et sa fraîcheur,
- Alicante-Bouschet pour ses arômes sauvages et son originalité.
- Cabernet pour ses tanins corsés.

Vin d'apéritif et de dessert, une cartagène authentique, faite de richesse et de douceur.

Notre **savoir-faire** et notre réactivité vous guideront dans vos choix à travers notre passion commune : le vin. De l'apéritif convivial au repas gastronomique, notre point d'honneur restera à jamais le plaisir.



Nicolas et Arnaud BERGASSE-MILHE

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

V de Viranel rouge

- Rouge, AOC Saint Chinian.
- Assemblage de Syrah 60%, Grenache 40%.
- Vinification traditionnelle, macération longue et travail exclusif par **délestages**.
- Elevage pour 60% de la cuvée en cuves traditionnelles et 40% en fûts de chêne.
- Disponible en 75cl et **150cl**

Tradition rouge

- Rouge, AOC Saint Chinian
- Assemblage de Syrah 40%, Grenache 40%, Carignan 10%, Mourvèdre 10%. Vinification en longues macérations pour Syrah, Grenache, Mourvèdre et macération carbonique pour le Carignan.
- Elevage pour 80% de la cuvée en cuves traditionnelles et 20% en fûts de chêne.
- Disponible en **75cl, 37.5cl, 150cl et 300cl**

Tradition rosé

- Rosé, AOC Saint Chinian
- Assemblage de Syrah 40%, Grenache 40%, Cinsault 20%.
- Vinification par "saignée" (grenache et syrah) et pressurage direct (cinsault) avec fermentation à température maîtrisée.
- Disponible en **75cl, 50cl et 37.5cl**

Tradition blanc

- Blanc, AOC Coteaux du Languedoc
- 85% Grenache Blanc, 15% Roussanne.
- Vinification traditionnelle.
- Elevage sur lies et batonnage pendant 3 mois.
- **75cl**



INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

Trilogie rouge

- Rouge, VDP de Cessenon
- Assemblage par tiers **d'Alicante Bouschet** (plus de 60 ans), de Cabernet et de Syrah.
- Vinification traditionnelle.
- Disponible en **75cl et 150cl**

Trilogie rosé

- Rosé, VDP d'Oc
- Assemblage de Cinsault, Cabernet et Syrah.
- Vinification traditionnelle, pressurage direct pour le Cinsault et saignée pour Cabernet et Syrah.
- Elevage en cuve de 4 mois seulement, mise en bouteilles sur le fruit.
- **75cl**

Viognier blanc

- Blanc, VDP de Cessenon
- Cuvée mono cépage Viognier
- Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures.
- Elevage sur lies et batonnage pendant 4 mois.
- Disponible en **75cl**

Arômes Sauvages rouge

- Rouge, VDP de Cessenon
- **100% Alicante Bouschet**
- Vieille vigne en gobelet plantée en 1939 sur terroir St Chinian
- Vinification traditionnelle en cuve Béton
- Disponible en **75cl**

VIN DE LIQUEUR (apéritif / désert)

Gourmandise Cartagène rouge

- Vin de liqueur rouge, mariage **d'eau de vie du Languedoc et de moût de raisins frais d'Alicante-Bouschet...**
- Elevage « Solera » en barriques
- **Disponible en 50cl**

