

Vignerons en Saint-Chinian

VIRANEL

MADE IN LANGUEDOC

LES SIGNATURES

V de Viranel

60 % Syrah, 40 % Grenache Noir

- Vieilles vignes
- Rendement 25-30 hl/ha

Sélection parcelle à parcelle. Éraflage total de la vendange. Vinification traditionnelle en cuve béton semi-enterrée. Extraction par délestages et pigeages. Longue macération entre 30 et 40 jours. Élevage dans nos chais en fûts de chêne pour 40% de la cuvée.



- Old vines
- Yields 25-30 hl/ha

Harvested at the optimum of maturity. Total destemming. Traditional vinification in semi-buried concrete tank. Extraction by rack and return and punch down only. Long maceration from 30 to 40 days. Oak ageing in French barrels for 40% of the blend.



CRES / SANDSTONES



TOP 50 WINES OF THE YEAR

Cuvée 1551

100 % Syrah

Cuvée issue d'une sélection parcelle à parcelle méticuleuse, éraflage total de la vendange. Extraction par délestages et pigeages. Macération longue de 30 à 40 jours en cuve béton semi-enterrée. Élevage en fûts de chêne Français pour 100% de cette sélection durant 14 mois.



This cuvée comes from a meticulous plot selection, total destemming. Extraction by rack & return, and punch down. Long maceration (30-40 days) in semi-buried concrete tank. Aging in French oak barrels for 100% of this selection for 14 months.

« Cette cuvée est un hommage à toutes les personnes qui ont fait de VIRANEL ce qu'il est aujourd'hui car depuis 1551 il a toujours été transmis par héritage ou alliance. »

"This cuvée is a tribute to all the people who made VIRANEL what it is today because since 1551 it has always been transmitted by inheritance or alliance."

Tradition rouge

40% Syrah, 40% Grenache Noir
10% Mourvèdre, 10% Carignan

- Vieilles vignes
- Rendement 35 hl/ha

Elevage dans nos chais pour 20% en fûts de chêne pendant 12 mois et 80% en cuves béton semi-enterrées.

- Old vines
- Yields 35 hl/ha

Oak ageing during 12 months in French barrels for 20% of the selection.

Tradition rosé

40% Syrah, 40% Grenache Noir
20% Cinsault

- Vieilles vignes
- Rendement 40 hl/ha

Vinification en saignée pour le Grenache et la Syrah. Pressurage direct pour le Cinsault.

- Old vines
- Yields 40 hl/ha

Drawing off for Grenache and Syrah. Direct pressing for Cinsault.

Tradition blanc

60% Grenache Blanc, 20% Vermentino
15% Roussanne, 5% Bourboulenc

- Rendement 36 hl/ha

Vendanges manuelles. Vinification de 15% de l'assemblage en fûts de chêne. Élevage sur lies avec batonnage pendant 3 mois après fermentation.

- Yields 36 hl/ha

Hand-picked. 15% of the blend is vinified in oak barrels. Matured over lees with stirring during three months after fermentation.



TERRASSES CALCAIRES / LIMESTONES TERRACES

GAMME TRADITION



GAMME TRILOGIE



GALETS ROULÉS / ROLLED PEBBLES

Trilogie rouge

1/3 Syrah
1/3 Alicante Bouschet (de 1939)
1/3 Cabernet-Franc

- Rendement 45 hl/ha
Courte macération pelliculaire pour l'Alicante. Extraction souple en délestages exclusivement.

- Yields 45 hl/ha
Short skin contact for Alicante to extract fruit and soft tannins. Gentle extraction by rack and return only.

Trilogie rosé

40% Syrah,
40% Cabernet Sauvignon
20% Cinsault

- Rendement 50 hl/ha
Vendanges le matin avant les chaleurs pour éviter l'oxydation. Pressurage direct. Mise en bouteille sur le fruit.

- Yields 50 hl/ha
Grapes are harvested at peak ripeness early in the morning to keep the freshness and the fruit. Direct pressing for all the grapes.

Trilogie blanc

100% Viognier

- Rendement 35 hl/ha
Macération pelliculaire. Élevage sur lies et batonnages pendant trois mois après fermentation.

- Yields 35 hl/ha
Skin contact during 2 hours. Matured over lees with stirring during three months after fermentation.

LES INSOLITES

Arômes Sauvages

100% Alicante Bouschet
plantée en 1939

- Galets roulés
- Rendement 35 hl/ha
- Vendanges manuelles à l'optimum de maturité. Éraflage total. Vinification en cuve béton. Macération longue.

- Rolled Pebbles
- Yields 35 hl/ha
- Hand picked. Total destemming. Traditional vinifications with long macerations. Extraction by rack and return only.



Rendez-Vous

50% Cabernet Franc
50% Cabernet Sauvignon

- Galets Roulés
- Rendement 50 hl/ha
- Macération courte et maîtrise des températures pour garder le fruit et la fraîcheur des arômes.

- Rolled Pebbles
- Yields 50 hl/ha
- Short maceration and temperature control to keep the fruit flavors and the freshness.



Gourmandise

-Cartagène-

100% Alicante Bouschet
plantée en 1939

Moût de raisin d'Alicante Bouschet muté à l'eau de vie du Languedoc. La liqueur est mélangée manuellement chaque jour pendant 3 semaines puis entonnée en vieux fûts de chêne. L'élevage se fait en Soléra (démarrée en 1987)

Grape must of Alicante-Bouschet blended with Languedoc eau de vie, aged in oak barrels. The liqueur is manually mixed every day during 3 weeks. The élevage is made in Solera (since 1987).



Depuis 1551

VIRANEL
MADE IN LANGUEDOC

SAINT-CHINIAN

Tel: +334 67 89 60 59
email: contact@viranel.fr

G.F.A DE VIRANEL
N&A BERGASSE-MILHÉ
34460 CESSENON/ORB

www.viranel.com

