



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2007

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2007

Vin très agréable que l'on peut commencer à apprécier, si on prend soin de le décanter en carafe à l'avance. Le nez est encore marqué par le bois, mais aussi par une touche élégante de café. La structure est souple, les tanins doux, et de bons arômes de réglisse et de pruneau apparaissent. La structure en bouche est celle d'un saint-émilion fin et harmonieux. L'impression fruitée est bien présente. Un excellent vin de déjeuner, à déguster à partir de l'année 2011.

VIGNOBLE

12 hectares
Sablo-argileux
80% Merlot
11% Cabernet Sauvignon
9% Cabernet Franc
Age moyen des vignes : 40 ans

CULTURE & RECOLTE

Taille : Guyot double
Effeuilage réalisé face par face après lanouaison
Démêlage et décompactage à la fermeture de la grappe
Eclaircissages manuels à la fin de la véraison
Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne

VINIFICATION

Egrappage total
Tri post Egrappage manuel
Fermentation : 6-8 jours à 26-28°C
Macération : 28 à 30 jours
Elevage de 12 mois en barriques de chêne français dont 15% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

ASSEMBLAGE

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

70 000 bouteilles

PROPRIETAIRE

Groupe SMABTP

CHATEAU LE JURAT

Le Jurat 33330 Saint-Emilion

Tel. +33(0)5 57 51 95 54 - Fax +33 (0)5 57 51 90 93
contact@lejurat.com - www.lejurat.com