



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2006

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2006

Le vin se présente dans une jolie robe, couleur cerise mûre, brillante et foncée. Le nez est encore un peu réservé, mais affiche à l'agitation des parfums délicats et subtils de thym, de framboise et de cuir.

En bouche, l'attaque est vive et fruitée, les tanins sont doux, la mâche est soyeuse, sans aspérité. Des arômes de fruits rouges emplissent le palais, l'impression de rondeur domine, et se conclue par une finale nette et fraîche.

Aux confins de Saint Emilion et Pomerol, le vin du Jurat est marqué par un équilibre de bon aloi entre fraîcheur et maturité; il conserve cependant une pointe d'austérité qui est celle d'un millésime dense mais pas encore totalement ouvert.

C'est un vin jeune dont la trame encore serrée autorise plusieurs années de cave. Mais il escortera déjà avec vaillance un poulet rôti, une blanquette de veau ou tout plat de viande chaude qui s'accordera avec sa jeunesse.

Il paraît indispensable de décanter en carafe avant de servir.

VIGNOBLE

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

CULTURE & RECOLTE

Taille : Guyot double
Effeuillage 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