



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2005

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2005

Le vin présente une couleur encore très noire, et un bouquet bien marqué où se mêlent la cerise, le tabac, le réglisse. Cette impression est confirmée en bouche, avec une expression aromatique opulente, et beaucoup d'ampleur. La structure tannique emplit tout le palais, et les arômes de fruits tapissent les papilles. Le vin est à la fois dense et vif, élégant et puissant, conforme en cela au millésime. Une pointe de rudesse demeure en finale, signe que ce vin peut et doit être encore attendu. En fait, le millésime 2005 se referme un peu depuis quelques mois, évolution normale dans un grand millésime.

L'amateur peut donc le conserver plusieurs années dans sa cave; seuls les amateurs de vin jeune apprécieront cette belle bouteille, impérativement décantée deux heures avant de servir, pour sa richesse et ses potentialités.

VIGNOBLE

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

CULTURE & RECOLTE

Taille : Guyot double
Effeillage 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

90% Merlot, 10% 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