



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2004

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2004

Joli nez, bien posé, exprimant le cachou, le pruneau, des fruits cuits. L'attaque est gourmande pleine de charme, avec une sorte de féminité très plaisante. Les tanins fins et soyeux confèrent une amabilité pleine d'agrément.

Le vin est prêt à boire, bien typé saint émilion, très net. L'expression aromatique est intensément fruitée; c'est le vin de déjeuner idéal, franc et souple, qui accompagne un repas au restaurant ou la bonne cuisine de ménage.

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

92% Merlot, 8% 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