



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2008

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2008

A la frontière de Saint Emilion et de Pomerol, Le Jurat est un vin qui ne manque pas de puissance ni de charme, mais demande un peu de temps pour s'épanouir. C'est le cas du millésime 2008, dont le nez encore assez réservé indique une réelle jeunesse. En bouche, il montre une ferme densité, mais les arômes tardent à s'exprimer. Seule la finale s'ouvre un peu sur des notes de fruits et d'épices. Un vin très jeune et prometteur, à attendre encore deux ou trois ans.

(dégusté en juin 2011)

VIGNOBLE

12,5 hectares
Sablo-argileux
80% Merlot
15% Cabernet Sauvignon
5% 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 20% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

ASSEMBLAGE

80% Merlot, 16% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc

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