



## CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2009

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

### NOTES DE DEGUSTATION 2009

Le nez commence juste à s'ouvrir sur des notes de fruits et de vanille. Puis en bouche, le vin affiche beaucoup de densité, avec une longue mâche servie par des tanins mûrs et moelleux. La finale est fraîche et laisse en bouche une bonne persistance. C'est un vin à attendre deux ou trois ans, dont le potentiel aromatique devrait alors s'épanouir et donner beaucoup d'agrément.

*(dégusté en septembre 2011)*

#### VIGNOBLE

12,5 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

87% Merlot, 9% 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