



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2010

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2010

Tanins soyeux, attaque souple, nez discret de tabac et fruits noirs : il est clair que le terroir de Pomerol n'est pas loin, et que Saint Emilion est ici marqué par la finesse. C'est un vin très franc, dont la finale nette et persistante laisse une impression d'amandes et de fruits dans la bouche. A essayer sur des volailles rôties ou des escalopes milanaises.

(dégusté en octobre 2012)

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
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, 11% Cabernet Sauvignon, 9% 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