



CHÂTEAU LE JURAT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

APPELLATION SAINT-ÉMILION GRAND CRU CONTRÔLÉE

2011

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU

CHATEAU LE JURAT - SAINT-ÉMILION - GIRONDE - FRANCE

NOTES DE DEGUSTATION 2011

Le vin affiche une couleur profonde et sombre ainsi qu'un nez encore réservé, où percent la framboise et la myrtille. L'attaque est douce et savoureuse, les tanins sont moelleux, et l'impression d'ensemble est celle d'un vin net et fruité, d'où se dégage une élégante souplesse. La proximité du terroir de Pomerol n'est pas étrangère au charme ce vin idéal pour un repas entre amis autour d'une blanquette de veau. Mieux vaut le décanter une heure avant. Il sera évidemment plus complexe dans deux ans, mais se montre déjà très agréable.

(dégusté en octobre 2013)

VIGNOBLE

12,5 hectares
Sablo-argileux
85% Merlot
10% 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 15% sont neuves
Très léger collage. Aucune filtration n'est réalisée avant la mise en bouteille

ASSEMBLAGE

85% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 5% 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