

FICHE TECHNIQUE BORDEAUX ROUGE

Château Les JESUITES 2011

Appellation : AOC Côtes de Bordeaux rouge

Cépages : 90% Merlot
10 % Cabernet Franc

Sols et expositions Vallée graveleuse de la Garonne

Surface : 4,5 Hectares

Age moyen des vignes : 40 ans

Densité moyenne de plantation : 6000 pieds/Ha

Méthode de taille : Guillot simple

Rendement : 50 Hl/Ha

Récolte : Manuelle et Mécanique

Vinification : Classique

Elevage : En cuve, environ 1 an, puis en barriques de chêne français de 12 à 14 mois.

Dégustation : C'est dans la profondeur que s'expriment les nuances violacées et rubis pourpre de la robe, en laissant parler le terroir. Dès l'agitation, des notes de réglisse, de violette, de pruneau se révèlent généreusement.

Une sensation kirchée, noyauté domine à l'attaque, pour ensuite, s'effacer et laisser entrevoir un retour discrètement vanillé, qui vient se mêler à un tanin cacaoté, fondu et persistant qui apportent une belle longueur et une complexité à ce joli vin.

Conseils : Se savoure sur les viandes rouges, les gibiers, les fromages.

Dans de bonnes conditions de conservation, ce vin peut vieillir une douzaine d'années.

Il est conseillé de le déguster à une température avoisinant les 17° C.

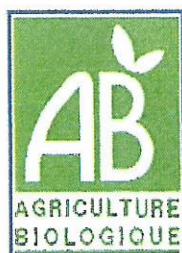


E.A.R.L Déjean-Séraphon

« Château Tour du Bourdieu »

33410 Monprimblanc

Tel. 05 56 62 64 21 – Fax. 05 56 62 95 27



Vins issus de raisin de l'agriculture biologique.
Contrôle Ecocert F – 32 600

