

## CHATEAU GRAND JEAN

BORDEAUX ROUGE 2012

MÉDAILLE D'OR CONCOURS DE BORDEAUX - GOLD MEDAL BORDEAUX WINE COMPETITION



La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Propriétaire de 4 Châteaux, la superficie totale représente 140 hectares.

*The DULON family has been winemaker from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Owner of 4 Chateaux which represent 140 hectares of vines.*

### Cépages / Grape varieties

60 % Merlot  
35 % Cabernet Sauvignon  
5 % Cabernet Franc

### Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

### Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité. Cuvaïson distincte entre les différents apports pour conserver une plus grande typicité de chacun des cépages en fonction de leurs terroirs. Macération pré fermentaire à froid afin d'exprimer les arômes primaires du raisin (fruits rouges et notes florales) puis, cuvaïson longue traditionnelle en cuves thermo régulées pour maintenir la fermentation entre 26 et 30 °C (durée entre 18 et 25 jours). Fermentation malolactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins..

*Samples of the grapes are taken and tasted in order to harvest it at its optimal ripeness. In order to keep the specificity of each grape variety and their terroirs, the vatting is done separated. Then, there's a first cold maceration in order to extract fruit's aromas. Afterwards, there's a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation and maceration last between 18 and 25 days with a temperature of 28 °C. The final maceration lasts 4 days with an average temperature of 33 °C in order to give a good body and make a well structured wine. The last step is the malolactic fermentation to soften wines.*

### Dégustation

Vin souple et fruité, tanins ronds et discrets. Couleur rouge rubis. Arôme de fruits rouges très mûrs. Fruité long en bouche et finale toute en rondeur. Ce vin sera apprécié, servi chambré entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges, gibiers et fromages.

*Beautiful red robe. Very fruity nose of red fruits (blackcurrent, strawberry). The mouth is fruity too, round and well balanced. This wine would be appreciated at the right temperature (between 16 and 18°C) with red meats, game meats, wine sauces and cheeses.*

