

CHATEAU GRAND JEAN

ENTRE-DEUX-MERS 2013



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

70 % Sauvignon Blanc
30 % Sémillon

Terroir

Sols argilo-calcaires / Clay limestone soil

Vinification / Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité aromatique pour retrouver la typicité de chacun de nos terroirs ; pressurage avec sélection des moûts ; macération pré fermentaire à froid entre 6 et 8 °C pendant 3 à 6 jours ; débouillage pour éliminer les arômes grossiers ; stabulation à froid durant 3 à 6 jours ; fermentation alcoolique thermo régulée à basse température (16-20 °C) ; élevage en cuve sur lies fines pendant plusieurs mois afin d'affiner les arômes et d'apporter de la rondeur ; collage ; assemblage des cuves ; avant la mise en bouteilles.

Samples of the grape are taken and tasted in order to harvest them at optimum ripeness. Pressing with selection of must, cold stabilization, racking of the must to extract the finest aromas, fermentation at a lower temperature (18-20°), maturing on the lees during 3 months to obtain aromas and rounded taste, fining, filtering, blending and bottling.

Dégustation

Belle robe claire avec des notes de fleurs blanches et d'agrumes au nez. La bouche est ronde et fine avec des notes très présentes de pamplemousse. Servi entre 8 et 10 °C, il sera apprécié sur les crudités, les viandes blanches, ainsi que sur les poissons, les fruits de mer et les huîtres.

With a clear and bright colour, this wine has an explosive and fruity nose, a typical character of the Sauvignon grape variety. Notes of exotic fruits (mango) and aromas of white flowers bring freshness and roundness. This wine is excellent with salads, white meats, grilled fish, seafood and oysters.