

## CHATEAU GRAND JEAN

BORDEAUX MOELLEUX 2012



La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Propriétaire de 3 Châteaux, la superficie totale représente 130 hectares.

*The DULON family has been winemaker from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Owner of 3 Chateaux which represent 130 hectares of vines.*

### Cépages / Grape varieties

90 % Sémillon

10 % Sauvignon blanc

### 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. Afin d'arrêter la fermentation au taux de sucre désiré, nous procédons à un sulfitage raisonné.

*Samples of grapes are taken and tasted in order to harvest them at optimum ripeness, and extract the best of each terroir's characteristics. Pressing with selection of must, cold maceration (6-8 °c) during 3 to 6 days. In order to stop fermentation with the desired sugar rate, we proceed to a calculated sulphiting.*

### Dégustation

Robe jaune aux reflets légèrement dorés. Nez de fruits mûrs avec des notes de miel et de fruits confits (abricot, ananas). En bouche, l'équilibre est fin et allie le sucré aux arômes intenses de fruits. Ce vin sera apprécié, en apéritif, sur des desserts, des plats à base de poulet ou des fromages (brebis).

*Light yellow gold colour. Nose of ripe fruits with notes of honey and candied fruits. The mouth is well balanced with notes of sugar and fruits. This wine would be appreciated to consume during an aperitif, with chicken meals or cheeses (ewe).*