



CHATEAU GRAND JEAN

BORDEAUX ROUGE

La famille DULON est viticulteur de père en fils depuis plus de 250 ans dans la région de l'Entre Deux Mers. Le château Grand Jean est la propriété la plus ancienne ; la première pierre des Vignobles DULON.



Cépages

60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



Terroir

Sols argilo-calcaires



Vinification

Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité. Cuvaison 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, cuvaison 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. Elevage en cuve inox.



Dégustation



Couleur rouge rubis.



Arome de fruits rouges mûrs.



Vin souple et fruité, tanins ronds et discrets.



Service

Ce vin sera apprécié entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, barbecue, le canard et fromages à pâte molle.





CHATEAU GRAND JEAN

BORDEAUX ROUGE

The DULON family have been winemakers from father to son for more than 250 years in the Entre Deux Mers area. Château Grand Jean is the oldest vineyard of Dulon's family.



Grape varieties

60 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc



Terroir

Clay limestone soil



Vinification

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 terroirs, the vatting is done separately. Then, there's a first cold maceration in order to extract the fruit's aromas. Afterwards, there's a first long traditional vatting time in thermoregulated tanks, this fermentation and maceration lasts between 18 and 25 days. The final maceration lasts 4 days in order to give a good body and make a well structured wine. The last step is the malolactic fermentation to soften the wine. Ageing in inox tanks.



Tasting



Beautiful red robe.



Strong red fruits nose.



The mouth is supple fruity, round and discreet tannins.



Service

This wine would be appreciated at the right temperature (between 16 and 18°C) with barbecue, red meats, game meats, ducks and cheeses.

