



CHATEAU GRAND JEAN

BORDEAUX SUPERIEUR

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

50 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot
5 % Malbec



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'extraire les arômes primaires de fruits rouges et des notes florales ; ensuite, cuvaison longue traditionnelle en cuves thermorégulées pour maintenir la fermentation (durée entre 18 et 25 jours) ; macération finale à chaud pendant 3 à 5 jours afin de renforcer le corps et la structure du vin ; fermentation malolactique qui se déroule après écoulage et qui permet d'assouplir les vins ; élevage en barriques de chêne français et américains pendant 8 mois.



Dégustation



Belle robe rouge rubis.



Le nez est fin et fruité avec des arômes d'épices.

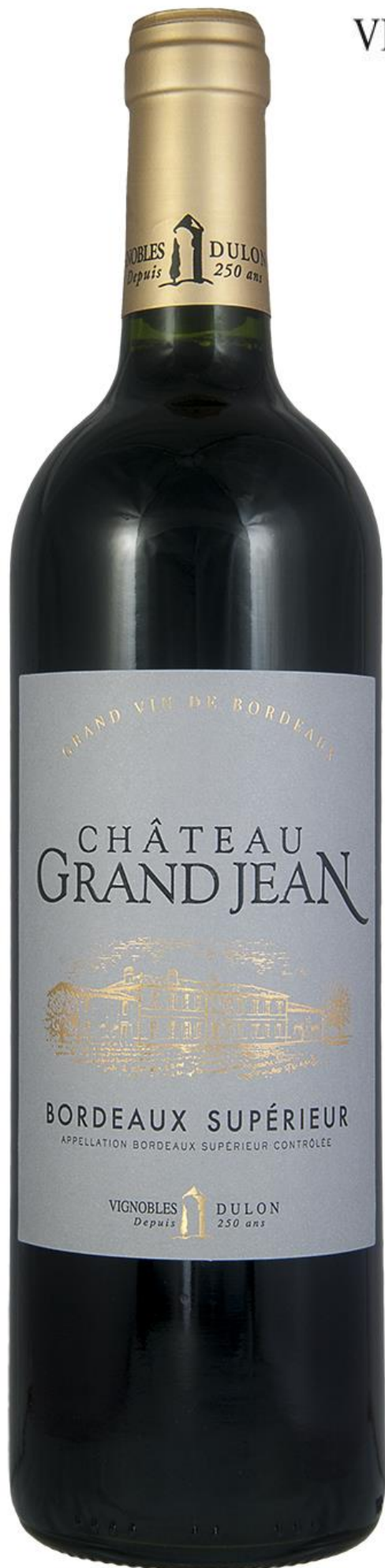


La bouche est structurée et équilibrée, avec une belle attaque. La finale est longue.



Service

Ce vin sera apprécié entre 16 et 18°C, sur la charcuterie, les viandes rouges cuisinées, gibiers, champignons et fromages. Il sera apprécié maintenant et se gardera une dizaine d'années.





CHATEAU GRAND JEAN

BORDEAUX SUPERIEUR

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

50 % Cabernet Sauvignon
45 % Merlot
5 % Malbec



Terroir

Clay limestone soils



Vinification

Samples of grapes are taken and tasted in order to harvest them at their optimal ripeness. In order to keep the uniqueness of each grape variety and its soil (terroir) the vatting is done separately. Then, there's a first cold maceration in order to extract the fruits aromas. Afterwards, there's a first long traditional vatting time in thermo regulated tanks, this fermentation and maceration last 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. After all this process, the wine is aged in French and American oak barrels during eight months.



Tasting



Deep red color.



Fine nose, fruity with spiced aromas.



The mouth is structured and balanced, with a nice attack.
The finish is long.



Service

This wine should be appreciated between 16 and 18°C with cooked red meats, game, mushrooms and cheeses. It will be appreciated now and will keep for ten years.

