



## CHATEAU GRAND JEAN

### BORDEAUX MOELLEUX

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

90 % Sémillon  
10 % Sauvignon Blanc



#### Terroir

Sols argilo-calcaires






#### 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 ; débourageage pour éliminer les arômes grossiers. Afin d'arrêter la fermentation au taux de sucre désiré, nous procédons à un sulfitage raisonné. Puis nous procédons au soutirage ; collage ; filtrage et mise en bouteille par nos soins.



#### Dégustation

-  Robe jaune pâle 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 la sucrosité et la fraîcheur.



#### Service

Ce vin sera apprécié, servi frais en apéritif, sur des desserts à base de fruits, foie gras ou des fromages à pâte fraîche ou persillée.





## CHATEAU GRAND JEAN

### BORDEAUX MOELLEUX

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

90 % Sémillon  
10 % Sauvignon Blanc



#### Terroir

Clay limestone soil



#### Vinification

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 followed by cold maceration during 3 to 6 days. In order to stop fermentation with the desired sugar rate, we proceed to a calculated sulphiting. After that, there are filtering and bottling at the property.



#### Tasting



Light yellow gold colour.



Nose of ripe fruits with notes of honey and candied fruits.



The mouth is well balanced between sweetness and freshness.



#### Service

This wine would be appreciated to consume during an aperitif, with fruity desert, foie gras or cheeses (ewe).

