



CHATEAU GRAND JEAN

Bordeaux Supérieur

Le GJ est un vin complexe et plaisant, avec une belle robe d'un rouge grenat profond et intense. Son nez, intense, présente des arômes de café, de torréfaction et de pain grillé, avec des notes mentholées sous-jacentes. Il a un potentiel de garde élevé.



Cépages : 50% Cabernet sauvignon – 50% Merlot



Terroir : Argilo-calcaire



Vinification : Sélection de la meilleure parcelle de merlot, puis la meilleure parcelle de cabernet sauvignon. Récolte des raisins à l'optimum de leur maturité aromatique pour retrouver la typicité de chacun de nos terroirs ; Macération post-fermentaire à chaud (30°C) d'au moins 1 mois, couplée à de la microoxygénation afin de consolider les liaisons tanins-anthocyanes et assouplir les vins; entonnage en fûts de chêne français neufs à 100%. Fûts de 500l ; élevage entre 12 et 16 mois ; assemblage des cuves ; collage ; avant la mise en bouteilles à la propriété, par nos soins.



Dégustation



Belle robe d'un rouge grenat profond et intense.



Nez complexe et intense d'arômes de café, de torréfaction et de pain grillé, avec des notes mentholées sous-jacentes.



L'attaque en bouche est belle et soyeuse, bien structurée mais sans astringence. Le vin est très présent en bouche du début à la fin, avec une longue persistance aromatique.



Service :

Servi entre 16 et 18 °C.

C'est un vin avec un bon potentiel de garde, qui nécessite un carafage dans sa jeunesse quelques heures avant dégustation pour être apprécié au mieux.



VIGNOBLES DULON

1630 Route du Moulin – 33760 Soullignac

www.vignobles-dulon.com

info@vignobles-dulon.com - +33(0)5 56 23 69 16

