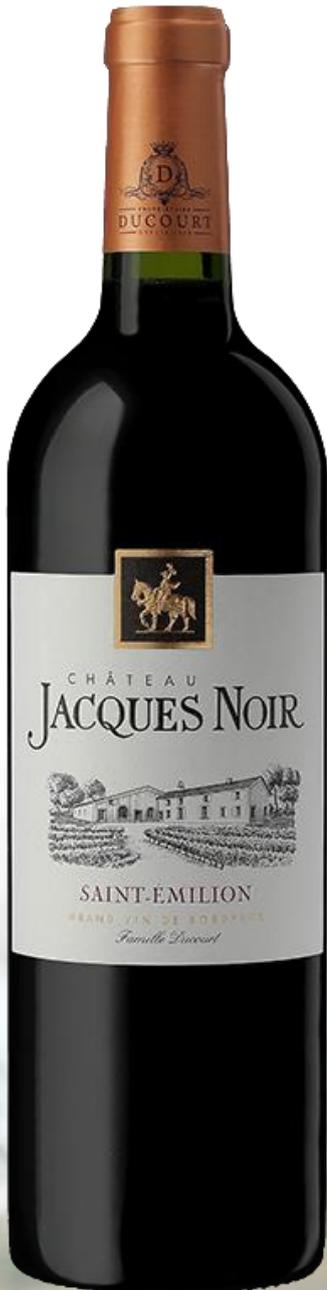




CHÂTEAU JACQUES NOIR

SAINT-ÉMILION



Um dieses historische Anwesen, das im Jahr 2001 von unserer Familie gekauft wurde, zu restaurieren, wurden umfangreiche Arbeiten sowohl in den Weinbergen als auch in der Kellerei durchgeführt. Sein Terroir im Osten der Appellation offenbart die ganze Finesse des Merlots, der vorherrschenden Rebsorte am rechten Ufer.

Den Legenden nach soll das Château ursprünglich einem kriegerischen und skrupellosen Junker als Unterschlupf gedient haben, der seinen Beinamen „Le Noir“ (der Schwarze) seiner Rüstung und seinen nächtlichen Übergriffen verdankte. Er soll dort mit seinen Handlangern gehaust haben, die tagsüber als Winzer und Soldaten arbeiteten und nachts als Räuber ihr Unwesen trieben.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Rechtes Ufer, Frankreich

Rebfläche: 5,6 ha

Boden: Tonhaltig

Sortenbestand: Merlot

Anbaumethode: Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Frühmorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein und malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: 12 Monate lang in Eichenfässern (zu 33 % neu, zu 33 % bereits für einen und zu 33 % für zwei Weine benutzt). Flaschenabfüllung, gefolgt von einer mindestens 18-monatigen zusätzlichen Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 33 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Rubinrot.

Nase: Feine, fast zarte Mischung aus Aromen roter Früchte und Röstnoten.

Gaumen: Der runde und zugleich von Holz geprägte Anklang offenbart eine schöne Substanz, eine von verschmolzenen Tanninen untermalte, ausgewogene Struktur. Langanhaltende Noten von Erdbeeren und Brombeeren verleihen dem Finale Frische und Eleganz.

Servierempfehlungen: Dunkles Fleisch vom Grill oder in Sauce, Wildfleisch, leicht würzige Gerichte, Käse, Schokoladendesserts.