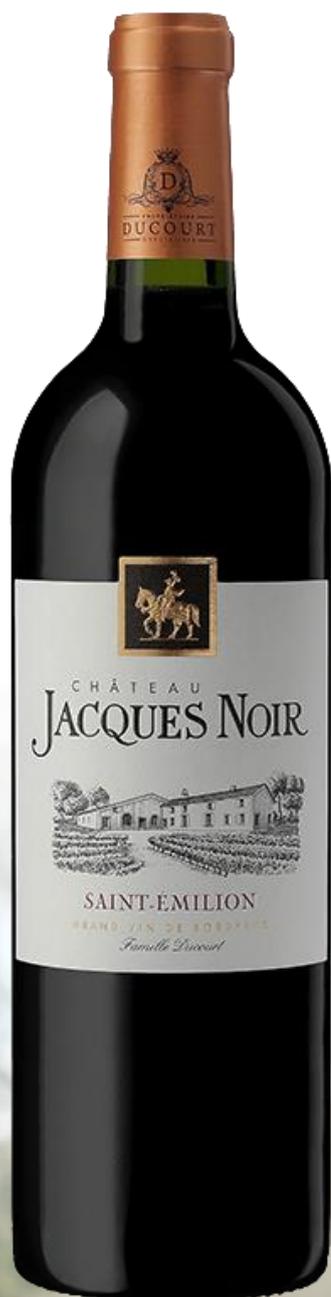




CHÂTEAU JACQUES NOIR

SAINT-ÉMILION



De grands travaux ont été accomplis à la fois au vignoble et dans le chai pour restaurer cette propriété historique rachetée par notre famille en 2001. Située à l'Est de l'appellation, son terroir révèle toute la finesse du Merlot, cépage roi de la rive droite.

D'après les légendes, ce château était à l'origine le repaire d'un hobereau guerroyeur et sans scrupule, qui devait son surnom "Le Noir" à son armure et à ses exactions nocturnes. C'est là qu'il logeait avec ses hommes de main, vigneronniers ou soldats le jour et brigands la nuit.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Droite, France

Surface : 5,6 Ha

Sol : Argileux

Encépagement : Merlot

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

VINIFICATION

Ramassage : Tôt le matin, au frais, et tri des meilleurs raisins de la propriété.

Macération : Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : En fûts de chêne pendant 12 mois (33% neuf, 33% un vin, 33% deux vins). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 18 mois.

Production annuelle moyenne : 33 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant

Nez : Délicat, presque caressant, associant des arômes de fruits rouges à des notes toastées.

Bouche : L'attaque à la fois ronde et boisée dévoile une belle matière, une structure équilibrée soutenue par des tanins fondus. Des notes persistantes de fraise et de mûre apportent fraîcheur et élégance à la finale.

Accords mets/vins : Viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat