

Château Jacques Noir - *Réserve de Famille*

AOC SAINT-ÉMILION

De grands travaux ont été accomplis à la fois au vignoble et dans le chai pour restaurer ce joli petit domaine racheté par notre famille en 2001. Situé 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 surnommé "Le Noir" à cause de son armure et de ses expéditions nocturnes. C'est là qu'il logeait avec ses hommes de main, vignerons le jour et brigands la nuit.



CÉPAGE

Merlot

TERROIR

0,60 Ha
Argileux

VITICULTURE

Agriculture raisonnée, certification HVE3.
Enherbement des rangs et travail du sol.

VINIFICATION

Macération à froid. Fermentation en cuves
à température contrôlée, fermentation
malolactique et élevage en fûts de chêne.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe violet profond. Notes de griottes,
fruits bleus, épices fines et boisé élégant.
Bouche ample et puissante.

ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges en grillade ou en sauce,
gibier, plats légèrement épicés, fromages,
desserts au chocolat.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 16°C et 18°C.
Idéalement dans les 30 ans.

