

# Château Jacques Noir

## 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

5 Ha  
Argileux

### VITICULTURE

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

### VINIFICATION

Macération courte à froid. Fermentation en cuves à température contrôlée, puis élevage de 12 mois en fûts de chêne.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis brillante. Notes de cassis juteux, de framboise écrasée, de réglisse et un soupçon d'épices.

### 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 20 ans.