

Château Jean Gué

Appellation Lalande de Pomerol



Exploitation familiale depuis plusieurs générations, la propriété n'a cessée de se développer pour atteindre actuellement une superficie de 20 ha dont 1,30 ha dans la région bordelaise en plein cœur du vignoble de Lalande de Pomerol. Proche du confluent de la Dordogne et de l'Isle, le terroir bénéficie d'une météo le plus souvent bienveillante : ensoleillement, chaleur et humidité bien dosées, trois facteurs déterminants pour la culture de la vigne.

Cépages : 100 % merlot

Analyse : 13% alc. / vol.

Sol : *Ce sont des sols bruns graveleux où la nappe phréatique est profonde ; ils sont composés de sables, graviers et galets dans une matrice sablo argileuse. La présence d'argile en sous-sol induit une alimentation en eau très régulée de la vigne et la présence en sous-sol d'oxyde de fer apporte des éléments minéraux spécifiques assurant au Jean Gué une grande personnalité. Le climat sous l'influence du Gulf Stream, avec des écarts de températures modérés favorise la culture de la vigne, les nuances continentales perceptibles par des températures plus élevées en été et en automne favorisent la maturation des raisins.*

Vinification : *Égrappage égrappage de la vendange et foulage, puis macération à froid pendant cinq jours dans le but d'en extraire un maximum d'arômes. Les fermentations alcoolique et malo-lactique sont effectuées en cuve sous thermorégulation. La durée de cuvaison à haute température et macération finale à chaud dure entre 18 à 30 jours suivant la cuve afin d'obtenir un maximum de concentration et d'équilibre. Le vin est élevé en fûts de chêne de 3 à 6 mois en fonction des millésimes et mis en bouteille à la propriété.*

Dégustation : *Au nez puissant en arômes aux fragrances de fruits rouges (griottes, cassis-mûres). Couleur intense aux nuances rubis. Charnu et ample en bouche.*



Code :

Prix :

Format : 750 ml

