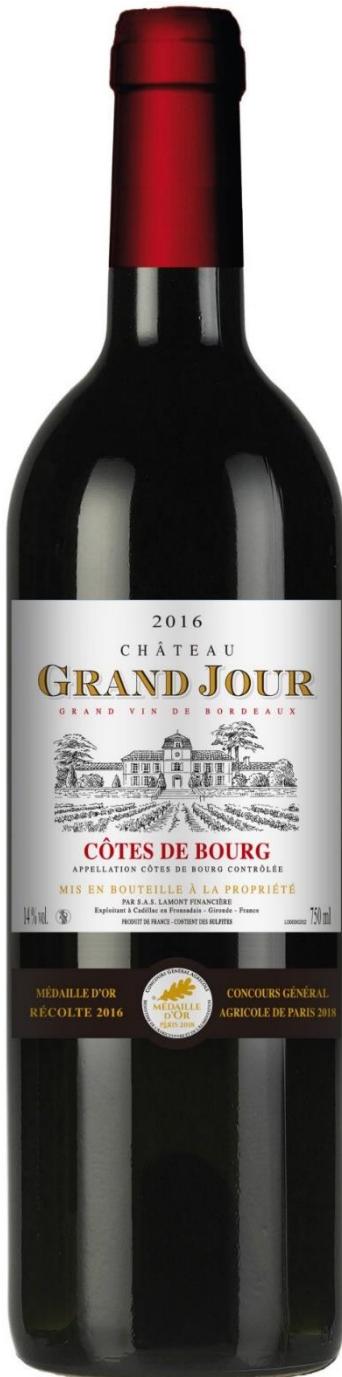


CHÂTEAU GRAND JOUR

AOC Côtes de Bourg

2016



Degré d'alcool : 14% vol.



Assemblage
90% Merlot
10% Cabernet franc



Vignoble
Surface : 31 hectares de vignes.
Sols : argilo-calcaire.
Densité de plantation : 5 000 pieds par hectare.
Age moyen des vignes : 40 ans.



Viticulture
Culture raisonnée dans le respect de la plante et de l'environnement. Rendement moyen annuel : 49 hectolitres par hectare.



Vinification
Les vendanges sont mécaniques. Il est réalisé une vinification séparée des cépages en cuves inox thermorégulées. Cuvaïson longue (25 jours), macération pré-fermentaire à 8°C, fermentation alcoolique avec remontage et délestage régulier. Elevage réalisé pendant 18 mois, dont 12 mois sous-bois.



Notes de dégustation
Une jolie robe sombre aux reflets rubis. Les arômes de fruits mûrs dominent un nez intense nuancés par des notes empyreumatiques. Les tanins droits, fins et élégants dessinent un palais harmonieux, frais et séveux.

Garde : 5 à 10 ans.



Médailles et récompenses

Concours Agricole de Paris 2018 : Médaille d'Or
Decanter World Wine Awards 2018 : Médaille de Bronze
International Wine Challenge 2018 : Médaille de Bronze
Guide Hachette des Vins 2019 : 2 étoiles

