

# CHÂTEAU GRAND JOUR

AOC Côtes de Bourg

# 2018

Degré d'alcool : 14.5% vol.



MILLÉSIME 2018



CHATEAU  
GRAND JOUR  
COTES DE BOURG  
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU



**Assemblage**  
90 % Merlot  
10 % Cabernet franc



**Vignoble**  
Surface : 24.5 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 : 41 hectolitres par hectare.



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



**Notes de dégustation**  
Robe rubis très profonde qui colore le verre avec de la viscosité et des larmes multiples. Le nez est plaisant et engageant, il développe des parfums de fruits rouges et noirs et de pulpe de fruits; puis viennent des fragrances de griottes et de réglisse. Peu à peu apparaissent des parfums qui évoque le café au lait mais aussi un caractère mentholé. En bouche, c'est un vin à l'attaque ronde et charnue, qui restitue ces parfums fruités avec une touche de réglisse. La fin de bouche est un peu plus ferme mais sans excès. L'ensemble est équilibré et présente de l'harmonie avec une finale dans laquelle on retrouve ces notes de café, de torréfaction et de cacao.

Garde : 5 à 10 ans.



**Médailles et récompenses**

*Concours Agricole de Paris 2020 : Médaille d'Or*  
*Challenge International du Vin 2020 : Médaille d'Argent Sélection*  
*du Guide des Vins DVE : 86/100*