

CHÂTEAU JEAN GUÉ

Lalande-de-Pomerol

- **Cépages** : 100% merlot

- **Le vignoble et les sols** : 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.

- **Superficie** : 5 ha

- **Travail de la vigne** : Le vignoble est cultivé de façon traditionnelle avec une gestion parcellaire : labourage du sol, enherbement, mixité ... Les parcelles sont soigneusement sélectionnées permettant les expressions optimales des cépages locaux. Effeillage mécanique et vendanges vertes.

- **La vinification** : Egrappage 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 malolactique sont effectuées en cuve sous thermo-régulation. 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.

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

