



Château Le Jard Chatain

Vignoble

Le vignoble du Château est implanté sur 5,5 hectares, implanté en second locataire au centre de la commune. Comme sur Pomerol, les semelles sont recouvertes de graves alluvionnaires et reposent sur une veine d'éléments ferrugineux mêlés aux argiles lourdes. Les sols d'argiles se présentent avec une particularité et donnent à cette cuvée de puissance, même si les sols de tombes conviennent très bien à la finesse. La priorité du vigneron est d'obtenir des vins typiques de leur terroir, authentiques.

Vinification

La vinification se fait dans le respect des traditions. La cuvaison dure 3 saisons, avec thermorégulation. L'effet se fait sentir sur les pieds du chêne, pour 20% de la reprise.

+

Dégustation

La robe est de la même couleur et sombre, aux reflets rubis. Le vin est présent dans la structure et la rondeur dans un bouquet harmonieux. On retrouve des arômes de fruit rouge (cerise), de fruits noirs (mûre, cassis) et d'épices.

Cépage : 75% Merlot, 20% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Goût et saveur : Puissant et charpenté

Taux d'alcool : 15°

Allergènes : Sulfites

Conseil de service

Servir à 16°C sur le grill, une entrecôte ou encore et gibier.