

CHÂTEAU — Jean — VOISIN

FICHE TECHNIQUE

2016

Appellation :	Saint-Émilion Grand Cru
Superficie :	3,5 hectares (sur 15 hectares)
Terroir :	Argilo-sableux sur crasse de fer et sables sur argile bleue
Encépagement :	100% Merlot
Âge moyen des vignes :	30 ans
Culture de la vigne :	Aucun herbicide, travail du sol, enherbement, ébourgeonnage, dédoubleage, effeuillage, éclaircissage...
Vendanges :	Vendanges manuelles avec tri optique du 6 au 11 octobre.
Rendement :	45 hl / ha
Vinification :	En cuves béton thermorégulées. Fermentation alcoolique et macération entre 25 et 30 jours avec remontages et délestages avec douceur et précision.
Élevage :	12 mois en barriques neuves
Mise en bouteilles :	28 et 29 juin 2018
Production :	21 650 bouteilles, 1 270 magnums
Oenologue conseil :	Hubert de Boüard Consulting
Récompenses :	Peter Moser (Falstaff) : 92-94 Jeff Leve : 92

