L'ESPRIT DE
Jean
VOISIN

**FICHE TECHNIQUE** **2015**

| | |
|---|---|
| **Appellation :** | Saint-Émilion Grand Cru |
| **Superficie :** | 7,5 hectares (sur 15 hectares) |
| **Terroir :** | Argilo-sableux sur crasse de fer et sables su |
| **Encépagement :** | 95% Merlot ; 5% Cabernet Franc |
| **Âge moyen des vignes :** | 25 ans |
| **Culture de la vigne :** | Aucun herbicide, travail du sol, enherbement, ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage, éclaircissage… |
| **Vendanges :** | Vendanges manuelles avec tri optique du 21 sept au 1er octobre. |
| **Rendement :** | 45 hl / ha |
| **Vinification :** | En cuves béton thermorégulées. Fermentation alcoolique et macération entre 15 et 20 jours. |
| **Élevage :** | 10% en barriques neuves ; 90% en cuves. |
| **Mise en bouteilles :** | 25 et 26 juillet 2017 |
| **Production :** | 40 280 bouteilles<br>1 020 demi-bouteilles |
| **Œnologue conseil :** | Hubert de Boüard Consulting |
| **Récompense :** | Médaille d'Or au Concours des Féminalise |

SCEA Château Jean Voisin – 33330 Saint-Émilion – Tél. +33 (0)5 57 24 70 40
**contact@chateaujeanvoisin.fr**