

CHÂTEAU — Jean — VOISIN

FICHE TECHNIQUE

2015

Appellation :	Saint-Émilion Grand Cru
Superficie :	3,5 hectares (sur 15 hectares)
Terroir :	Argilo-sableux sur crasse de fer et sables sur
Encépagement :	100% Merlot
Âge moyen des vignes :	30 ans
Culture de la vigne :	Aucun herbicide, travail du sol, enherbement, ébourgeonnage, dédoublage, effeuillage, éclaircissage...
Vendanges :	Vendanges manuelles avec tri optique les 28 et 29 septembre.
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 :	25 et 26 juillet 2017
Production :	19 200 bouteilles, 635 magnums
Oenologue conseil :	Hubert de Boüard Consulting
Récompenses :	Médaille d'Or (concours de Bruxelles) James Suckling : 93-94 « A firm and tight young wine with excellent structure and richness. Full and chewy. Polished texture. ».

