

Château JALOUSIE RESERVE 2018

Bordeaux Supérieur

Le Château Jalousie Reserve est un vin fin, produit avec **90% de Merlot et 10% de Cabernet Sauvignon**.

Le terroir sur lequel murissent nos raisins est de type argilo graveleux sur majorité de parcelles en coteaux situées autour des communes de Galgon, Villegouge et Périssac.

Nous produisons **30 000 bouteilles** de Château Jalousie Reserve, pour un rendement à l'hectare de 45 hectolitres. L'âge moyen des vignes est de 35 ans.



➤ CULTURE

Travail du sol
Effeuillage
Vendanges vertes

➤ VENDANGES ET VINIFICATION

Vendanges mécaniques avec tri à l'optimum de maturité de chaque parcelle
Eraflage total
Vinification en cuves inox avec macération entre 28° et 32°
Cuvaision 25 à 30 jours

➤ ELEVAGE

Elevage des vins en cuves (12 à 18 mois)
Filtration tangentielle avant la mise en bouteille
Mise en bouteille au château par nos soins avec notre propre chaîne de mise en bouteilles

➤ DEGUSTATION

Ce vin offre une intense robe couleur rouge grenat avec des reflets violets.

D'une belle puissance aromatique, le nez s'ouvre sur des notes de fruits mûrs qui évoquent, la mûre sauvage et la groseille.

De belles notes fumées, poivrées et apparaissent et confèrent une belle complexité.

Au palais, la bouche présente une trame solide avec des tanins enrobés. Le milieu de bouche est fruité qui conserve une grande fraîcheur et un bel équilibre.

De subtiles notes boisées, aux parfums de gousses de vanille et de brioche grillée participent à une belle longueur en finale

Peut se garder facilement 5 à 8 ans.



SCEA des Vignobles Jalousie Beaulieu - 1 Chemin de la Jalousie - 33133 GALGON

05 57 74 30 13 - contact@jalousie-beaulieu.com

