

FICHE TECHNIQUE

Château Jalousie BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE



RESERVE 2021

Sucrosité, Équilibre, Finesse



Commune : Galgon

Superficie : 5 hectares

Terroir : Coteaux argilo-graveleux

Densité : 4500 pieds/hectares

Age moyen des vignes : 25 ans

Viticulture : Enherbement maîtrisé des rangs de vignes ou travail mécanique du sol afin de préserver la biodiversité. Effeillage. Vendanges à maturité optimale avec tri.



L'ensemble du vignoble est conduit en agriculture raisonnée et certifié Haute Valeur Environnementale et ISO 14001.

Vinification : Eraflage, foulage et mise en cuves.

Macération et remontages délicats pour extraire de la couleur et du fruit.

Fermentation et macération en cuves inox thermo-régulées d'une durée moyenne de 20 jours.

Assemblage : 75% Merlot, 17% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Malbec

Degré : 13.5% vol

Élevage : 12 mois en cuve inox pour préserver le fruit. Partiellement boisé pour obtenir un équilibre parfait.

Mise en bouteille au château par notre propre chaîne de mise en bouteilles.

Certifié IFS (sécurité alimentaire)

Notes de dégustation Le Château Jalousie Réserve présente une robe d'une couleur pourpre.

Au nez, il exprime des notes intenses de fruits rouge sur la fraîcheur : fraises des bois, framboise et cassis frais.

Une bouche ronde et ample aux tanins fondus et soyeux. Un vin séduisant et harmonieux.

Le vin persiste en finale en conservant un fruit croquant.

Récompenses : médaille d'Or au concours de Lyon