



PRODUCTA VIGNOBLES  
*talents durables*

# DUC ST JEAN

MEDOC



## LE VIGNOBLE

Le vignoble du Médoc bénéficie d'une variété importante de sols : sables, graviers, argiles, galets et cailloux composent ses terres. La grande originalité des vins médocains réside dans le fait qu'ils sont tous issus de l'assemblage de plusieurs cépages. De leur union, naissent la richesse de la gamme, l'excellence des millésimes et les qualités exceptionnelles qui font toute la réputation du terroir.

## LA VINIFICATION ET L'ÉLEVAGE

Eraflage et foulage de la vendange. Thermovinification d'une partie de la vendange pour obtenir un moût riche en couleur et en arômes fruités. Fermentation alcoolique à température contrôlée avec des levures sélectionnées et macération de la vendange. Pour obtenir un vin souple et rond compter 2 à 3 semaines. Elevage en cuves inox et béton.μ



### CÉPAGES

30% Merlot, 60% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc



### ACCORDS

A servir chambré entre 16 et 18°C. Accompagne agréablement tout le repas.



### DÉGUSTATION

Couleur rouge vive d'intensité moyenne. Le nez est sur le fruit. Bouche ronde, tannins présents mais sans excès. Très plaisant dans sa jeunesse pour profiter pleinement de ses caractéristiques fruitées.

