

MON PLAISIR DE ROQUES DE JEANLICE Bordeaux



PRESENTATION

Jean-Jacques et son épouse, Alice, ont donné une nouvelle dimension à l'exploitation familiale. Tradition et nouvelles technologies cohabitent dans ce domaine qui voit arriver Christophe en 1997.

Ce jeune viticulteur a pour ambition de vinifier son propre raisin. C'est ce qu'il fait, en 1999, après avoir créé son chai. Désormais, Jean-Jacques, Alice et Christophe mettent en commun leur énergie et leur savoir-faire pour obtenir le meilleur de leur vignoble en perpétuant ainsi la tradition familiale.

Tout est mis en oeuvre pour obtenir un grand de l'appellation Bordeaux. Au vignoble, pour obtenir une maturité optimale et des raisins parfaitement sains, les pratiques culturales utilisées sont l'ébourgeonnage, la suppression des contre-bourgeons et les vendanges vertes.

Au chai, la micro-oxygénation et la fermentation malolactique offrent une rondeur au vin, un volume exceptionnel qui le rend vraiment différent des autres Bordeaux.

DEGUSTATION

Vin très agréable avec une robe rouge profond, le nez dévoile des notes fruits rouges, groseille avec une touche épicée, grillée et des notes de violette. Tanins harmonieux et soyeux, vin ample et gras.

Il est difficile de croire qu'un vin au packaging aussi élégant et moderne soit d'un aussi bon rapport qualité / prix. Jugez vous même !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Superficie du vignoble : 14 hectares dont 1.5 ha en Bordeaux Supérieur.

Sols : argilo-calcaires.

Situation géographique du vignoble : au coeur de l'Entre-Deux-Mers (Rauzan-Gironde).

Encépagement :
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Taille : Guyot simple.

Densité de plantation : 3333 pieds / hectare

Rendement : 55 hl/ hectare.

Age moyen du vignoble : 25 ans.

Vendanges : à maturité optimale.

Vinification :
Traditionnelle, longue macération et utilisation de la micro-oxygénation. Fermentation malolactique en barrique neuve d'un et deux vins.

Elevage :
3 mois en fûts de chêne.