



CHATEAU JACQUES BLANC

2018



Le millésime 2018 se caractérise par un hiver et un printemps pluvieux qui ont laissé place à des conditions estivales exceptionnellement sèches de la mi-juillet jusqu'en octobre.

La récolte a eu lieu la première semaine d'octobre dans un climat idéalement tempéré.

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Surface totale du Château:	27 ha autour du Château
Sol :	Argilo-limoneux sur molasse calcaire profonde, exposition plein sud
Encépagement :	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Age du vignoble :	40 ans
Certification environnementale :	Haute Valeur Environnementale niveau 3
Méthodes Culturelles :	Taille en guyot double Travaux manuels en vert (ébourgeonnage, épamprage, levage, effeuillage, éclaircissage) Implantation entre les rangs de plantes (famille des Fabaceae) pour capter l'azote des l'air et le restituer naturellement à la vigne
Vinification :	Macération à froid pendant 6-7 jours, fermentation et cuvaison en cuves inox pendant 30 jours
Elevage :	70% en barriques des chêne Français (Quercus robur, Quercus petraea) pendant 12 mois, 30% en cuves inox
Production :	180 000 bouteilles

