



CHATEAU JACQUES BLANC

2022

Le millésime 2022 a été marqué par un hiver sec, suivi d'un printemps chaud dès le mois de mai. Les pluies de juin ont permis de constituer de bonnes réserves hydriques avant une période estivale particulièrement ensoleillée, favorisant ainsi une belle maturité précoce.

Les vendanges ont débuté le 14 septembre 2022 dans des conditions optimales.

Le millésime 2022 offre de beaux arômes de fruits noirs et des tanins d'une grande finesse, particulièrement soyeux, qui confèrent au vin une bouche ample, fondue et harmonieuse. L'ensemble présente un équilibre exceptionnel, signature d'un grand millésime.

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Surface totale du Château:	21 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 dans 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

