



FICHE TECHNIQUE

Propriétaire
Véronique Barthe

Oenologue
Stéphane Toutoundji

Terroir
argilo-calcaire

Superficie
5 Hectares

Densité
4 000 pieds/ha

Cépages
100 % Cabernet
Sauvignon

Age moyen des vignes
20 ans

Production moyenne
1 500 caisses

“Un cépage Roi à Bordeaux”

La cuvée Cabernet Sauvignon de Château Jacquet est issue à 100% de ce cépage qui a fait la renommée des plus grands vins du Bordelais. Ce vin se caractérise par une palette aromatique variée privilégiant l'expression du fruit avec des notes légèrement boisés.

> Mode de culture :

Raisonnée. Aucune fertilisation systématique, enherbement, lutte phytosanitaire à dose minimisée, taille en guyot simple.

> Vinification et élevage :

Vendanges mécanique des raisins à maturité aromatique optimale. Les raisins sont foulés et éraflés puis mis en cuve.
Fermentation en cuves inox thermorégulées autour de 25°. La durée de la macération (15 à 25 jours) sera déterminée en fonction du millésime et du potentiel de chaque parcelle. La dégustation est seul juge. Les vins sont élevés et boisés pendant 12 mois. Des soutirages réguliers apporteront l'oxygène nécessaire au mariage des tanins du bois et du vin.

> Conseils de service :

Fin et agréable à boire jeune, ce vin peut être apprécié après quelques années de vieillissement. Il accompagne merveilleusement les volailles, les viandes rouges et les fromages.

Température de service autour de 19 °C.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Belle robe brillante de couleur grenat avec des reflets violets. Le nez est très expressif avec des arômes de fruits rouges, d'épices et de vanille. La bouche procure la même sensation intense de fruits mûrs. Les tanins sont parfaitement fondus et harmonieux.

Le Château Jacquet "Cabernet Sauvignon" est marqué par la richesse et la puissance de ce cépage. Le terroir et le savoir-faire de toute l'équipe du Château Jacquet s'expriment pleinement dans ce vin rouge équilibré et savoureux.

CONTENANCE ET CONDITIONNEMENT

Bouchon : naturel marqués avec le millésime / **Bouteille :** Tradition teinte verte
Carton : 6 bouteilles couchées ou 12 bouteilles debout



Contact : Véronique Barthe - 9 Peyrefus - 33420 Daignac - France - Tél. +33 (0)5 57 84 55 90

Fax. +33 (0)5 57 74 96 57 - Gsm : +33 (0)6 09 73 29 04 - veronique@vbarthe.com - www.vbarthe.com

LES AUTRES VINS DU CHÂTEAU JACQUET : BORDEAUX BLANC, ROUGE, ROSÉ, CLAIRET.