

Château La Fleur de Jaugue

Saint Emilion Grand Cru

*Robe brillante. Arômes de cuir, de sous-bois, de fruits mûrs.
En bouche le vin est souple, velouté, a une bonne matière ;
la finale est tannique mais fine et moelleuse,
Un vin agréable, bien équilibré procurant déjà beaucoup de plaisir et qui pourra bien vieillir*

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : A l'ouest de Saint-Emilion. La propriété a été nommée Fleur de Jaugue en 1993 par Mr Georges Bigaud qui prend soin de la propriété comme si c'était son propre jardin

SURFACE EXPLOITEE : 4.5 hectares.

NATURE DU SOL : 3 types de sols : au sud et au centre une croupe argileuse entourée de graves profondes dans la partie nord et nord-est.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80% Merlot, 20 % Cabernet franc

VENDANGES : 3 épamprages, 3 levages, 3-4 rognages, vendanges vertes, effeuillage manuel côté levant pour favoriser la maturation. Vendanges manuelles – tri sur table.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves ciment. avec une cuvaison de 3 -4 semaines avec remontages deux fois par jour.

ELEVAGE : Pendant 18 mois dont 12 mois en barriques neuves pour un tiers et en barriques d'un an pour le reste

