



## CHATEAU HAUT-JAMARD

### Lussac Saint-Emilion

2014

**Terroir :** Argilo-calcaire et Argilo-limoneux

**Age moyen des vignes :** 35 ans

**Encépagement :** 80 % merlot , 5 % cabernet-franc, 15 % cabernet-sauvignon

**Culture :** Taille guyot simple. Enherbement. Lutte raisonnée. Effeillage. Ebourgeonnage.

**Vendanges :** Pour les millésimes hétérogènes et difficiles, tri sur pied avant récolte.

**Vinification :** Macération pré-fermentaire de 3-4 jours. Fermentation alcoolique de 7 à 10 jours. Macération de 15 jours. Entre la vendange et le décuvage, macération de 3 semaines à 1 mois. Élevage en cuves ciment avec passage en barriques de 4-5 mois. Élevage de 18 mois et mise en bouteilles.

**Dégustation :** Belle robe rubis brillante. Le bouquet dégage des arômes de fruits frais et de confiture de fruits rouges (cerise, fraise). La bouche est agréable, ronde et fruitée, bien équilibrée, avec beaucoup de finesse et d'élégance. La finale est fraîche, les tanins tendres, ce vin présente dès aujourd'hui beaucoup de charmes ; à déguster, par exemple, sur des côtes de porc à la fermière.

*Commentaire de Mariannick Doffin,  
oenologue au Centre Oenologique de Coutras (33).*

**Médaille d'Or au Concours International de Lyon**

**Médaille d'Argent au Concours des Féminales de Beaune**

**Certification environnementale AREA-PVE.**

Vignoble Charpentier - Jamard - 33570 Lussac - France

Tél. : 05 57 74 51 28 - Portable : 06 07 06 08 20 - Email : vignoblecharpentier@wanadoo.fr - www.vignoble-charpentier.fr

CHATEAU  
HAUT-JAMARD

PRESTIGE  
DE  
HAUT-JAMARD

Julie | Lucile