



PRESTIGE  
DE  
HAUT-JAMARD  
Lussac Saint-Emilion  
2015

**Terroir :** Argilo-calcaire, Argilo-limoneux et terres rouges

**Age moyen des vignes :** 60 ans

**Rendement :** faible, environ 30 hl/ha

**Encépagement :** 95 à 100 % merlot

**Culture :** Sélection d'une parcelle de vieilles vignes. Taille guyot simple. Enherbement. Lutte raisonnée. Effeuilage. Ebourgeonnage (1 grappe par bois) afin d'obtenir une concentration optimale.

**Vendanges :** A maturité optimale favorisée par le mode de culture : vendange étalée, aérée. 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 1 mois à 1 mois et demi. Élevage en cuves ciment et vieillissement en barriques de chêne français (70 % neuves et 30 % d'un vin) pendant 12 mois.

**Dégustation :** Belle robe rubis sombre et intense. Le nez est boisé, se développe sur un boisé grillé élégant et des petits fruits noirs (mûre, myrtille). La bouche est puissante mais veloutée, soyeuse et grasse, de petits fruits noirs, de la vanille, de la réglisse. De la sucrosité, de la concentration, une belle structure. La finale est longue, toastée et laisse présager d'un bel avenir.

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

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

**Certification environnementale AREA-PVE.**

L'élaboration de Prestige de Haut-Jamard de la vigne à la mise en bouteilles, retient toute l'attention et le soin de la part de vos vignerons.

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

Juline | Lucile