



CHATEAU JANY

Appellation : Sauternes

Terroir : calcaire et graves

Cépages : Sémillon 90% -
Sauvignon 5%
Muscadelle 5%

Surface vignoble : 18 ha

Rendement : 25 Hectolitres/ Ha

Vendanges : manuelles suivies de plusieurs tris

Vinification : en cuves inox

Elevage : En cuves

Dégustation

Au nez, le vin présente des notes d'agrumes et de fruits secs (abricot, mangue), en bouche, il est ample, gras et onctueux

Service : Frais

Accord mets : Foie gras, mets asiatiques, roquefort.

Origine

Château Jany appartient à la famille Turtaut depuis 3 générations, passant de 0,5 hectares à son achat initial à 20 hectares à ce jour, répartis à 90% en AOC Sauternes et Barsac, le reste en AOC Graves.

Enrichit d'un savoir-faire transmis de père en fils (le grand-père travaillait au Château Yquem avant d'acheter la petite parcelle de Jany), Château Jany fait partie des meilleurs exemples de Sauternes non classés.

