



CHATEAU JONCQUET

Appellation : Côtes de Bourg

Terroir : argilo-siliceux

Cépages : Merlot 90%
Cabernet Franc / Malbec 10%

Surface vignoble : 40 ha

Age des vignes : 40 ans en moyenne

Travail de la vigne : en lutte raisonnée (adhérant à un organisme)

Vinification : Traditionnelle en cuves inox
Contrôle régulier des températures pendant la macération pré-fermentaire et la fermentation alcoolique, pour faire ressortir au mieux l'expression du fruit.

Elevage : 6 mois en cuves et barriques

Dégustation

Robe rubis clair. Magnifique expression aromatique dès le nez avec des fruits rouges et une touche de caramel. La bouche est souple, ronde et gourmande typique de son appellation. La finale est fraîche et jeune, laissant une agréable sensation sur le palais. « Plaisir » est le mot d'ordre pour ce vin !

Service : Chambré (19°)

Accord mets : grillades, pizza, poulet rôti.

Origine

Situé sur la commune de Pugnac, cet ancien Directeur d'une importante exploitation, a su apporter tout son savoir-faire et son expérience sur sa propriété, familiale depuis 3 générations.

D'un tempérament bon-vivant et esthète, il fait son vin dans le même esprit pour donner du plaisir et c'est réussi !

