



CHATEAU JACQUES BLANC

2020

« Le millésime 2020 se caractérise par la douceur climatique du début de l'année qui a provoqué un débourrement en avance de 2 à 3 semaines. Le printemps relativement doux et humide a favorisé une croissance rapide de la vigne et la floraison fin mai sous un temps sec et chaud fut parfaite.

L'été sera très chaud et sec avec des pluies modérées fin août pour une bonne maturité. Les vendanges se déroulèrent sous un soleil radieux de septembre, accompagné de conditions climatiques optimales.

Un millésime au climat idéal, des vins équilibrés, colorés, intensément fruités avec des tannins savoureux

Appellation :	Saint-Emilion Grand Cru
Surface totale du Château:	21 ha autour du Château
Sol :	Argilo-limoneux sur molasse calcaire profonde, exposition plein sud
Encépagement :	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Age du vignoble :	40 ans
Certification environnementale :	Haute Valeur Environnementale niveau 3
Méthodes Culturelles :	Taille en guyot double Travaux manuels en vert (ébourgeonnage, épamprage, levage, effeuillage, éclaircissage) Implantation entre les rangs de plantes (famille des Fabaceae) pour capter l'azote de l'air et le restituer naturellement à la vigne
Vinification :	Macération à froid pendant 6-7 jours, fermentation et cuvaison en cuves inox pendant 30 jours
Elevage :	70% en barriques de chêne Français (Quercus robur, Quercus petraea) pendant 12 mois, 30% en cuves inox
Production :	121,000 bouteilles

