



CHATEAU JACQUES BLANC 2020



Der Jahrgang 2020 zeichnet sich durch das milde Klima zu Beginn des Jahres aus, das zu einem um zwei bis drei Wochen früheren Austrieb führte. Der relativ milde und feuchte Frühling begünstigte ein schnelles Wachstum der Reben, und die Blüte Ende Mai bei trockenem und warmem Wetter verlief perfekt.

Der Sommer war sehr heiß und trocken, mit mäßigen Regenfällen Ende August, die für eine gute Reife sorgten. Die Weinlese fand unter strahlendem Sonnenschein im September bei optimalen Wetterbedingungen statt.

Ein Jahrgang mit idealem Klima, ausgewogenen, farbintensiven, intensiv fruchtigen Weinen mit schmackhaften Tanninen.

Appellation: Saint-Emilion Grand Cru

Gesamtfläche des Château: 21 ha rund um das Château

Boden: Lehmig-schluffig auf tiefem Kalkmolasse, Südlage

Rebsorten: 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

Alter des Weinbergs: 40 Jahre

Umweltzertifizierung: Hoher Umweltwert Stufe 3

Anbaumethoden: Doppel-Guyot-Schnitt
Manuelle Arbeiten im Weinberg (Entknospen, Ausbrechen, Anheben, Entlauben, Ausdünnen)
Anpflanzung zwischen den Rebreihen (Familie der Fabaceae), um Stickstoff aus der Luft zu binden und auf natürliche Weise an die Reben abzugeben

Weinbereitung: 6-7 Tage Kaltmazeration, Gärung und Maischegärung in Edelstahltanks für 30 Tage

Ausbau: 70 % in französischen Eichenfässern (Quercus robur, Quercus petraea) für 12 Monate, 30 % in Edelstahltanks

Produktion: 121.000 Flaschen

