

CHÂTEAU JEAN DE GUÉ

LALANDE DE POMEROL



AUBERT VIGNOBLES

Superficie : 10 hectares

Encépagement : 75 % merlot,
20 % cabernet franc,
5 % cabernet sauvignon

Age moyen du vignoble : 35 ans

Nature du sol : Graveleux

Mode de conduite du vignoble : taille bordelaise à deux astes. Effeillage manuel. Vendanges vertes.

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château
Jean de Gué

LALANDE DE POMEROL



AUBERT VIGNOBLES

MIS EN BOUTEILLE EN CHATEAU

Vinification : vendanges manuelles en cagettes avec sélection parcellaire. Tri manuel minutieux suivi d'une mise en cuves bois tronconiques par convoyeur.

Macération pré-fermentaire à basse température. Pigeage manuel.

Elevage 18 mois en barriques neuves de chêne français.

