

# Château JACQUES NOIR

## Saint-Emilion

### VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire exploitant : Famille DUCOURT

Surface : 5.6 hectares

Sol: argilo-calcaire

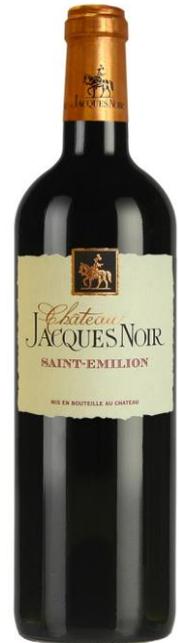
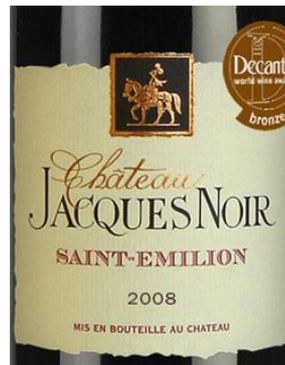
Age moyen du vignoble : 30 ans

Encépagement : 100 % Merlot

Méthode culturale : conduite en culture raisonnée

Vinification: macération préfermentaire à froid, fermentation en cuves inox thermorégulées, cuvaison douce de 3 semaines.

Elevage : élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.



### HISTORIQUE :

D'après les légendes, ce Château était à l'origine le repaire d'un hobereau guerroyeur et sans scrupules, qui devait son surnom « Le Noir » à son armure et à ses exactions nocturnes. C'est là qu'il logeait avec ses hommes de main, vigneronns ou soldats le jour.... et brigands la nuit.

### NOTES & RECOMPENSES

#### Millésime 2012

Médaille d'ARGENT : Concours Bruxelles 2015  
Sélection Guide Hachette des Vins 2016

#### Millésime 2011

Médaille d'OR : Concours Bruxelles 2014  
Sélection DECANTER 2014  
GUIDE HACHETTE 2015 : 1 étoile

#### Millésime 2009

Médaille d'OR : Concours Bruxelles 2013  
Sélection DECANTER 2012

#### Millésime 2010

Médaille d'OR : Concours Paris 2012

#### Millésime 2008

Sélection Guide Hachette des Vins 2012  
Médaille d'ARGENT : Concours Bruxelles 2012  
Médaille de BRONZE : DECANTER 2011

### DONNEES LOGISTIQUES

#### Bouteille

Poids : 1,5 kg  
Volume: 75 cl  
Hauteur : 30 cm  
Diametre : 7 cm

#### Carton

Type : carton  
Poids : 8.5 kg  
Nbre blles : 6  
Longueur: 31 cm  
Largeur : 23.5 cm  
Hauteur : 16 cm

#### Palette

Poids : 850 kg  
Nbre blles : 600  
Nbre couches/palette: 4  
Nb cartons/couche : 25  
Longueur : 120 cm  
Largeur : 80 cm  
Hauteur : 150 cm