

Château JACQUES NOIR

Saint-Emilion

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Propriétaire exploitant : Famille DUCOURT

Surface : 5.6 hectares

Sol: argilo-calcaire

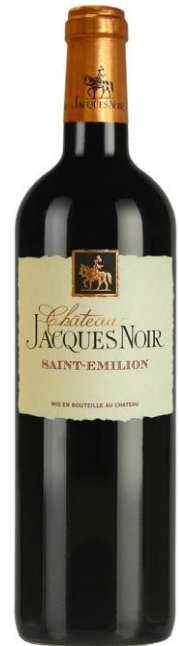
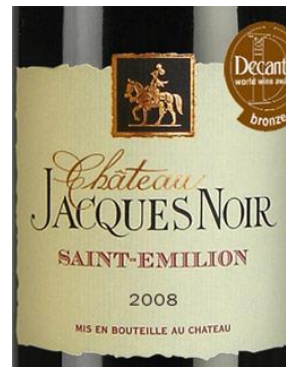
Age moyen du vignoble : 30 ans

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