

Château de Jayle 2003

Bordeaux - Rouge

Surface

Superficie du Château de Jayle : 9ha

Géologie

La plupart des parcelles sont exposées au côté sud des coteaux et quelques unes en plaine, sur des sols limono-argilo-sableux, limono-sablo-argileux et sable-argilo-limoneux.

Cépages

60% Cabernet-Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet-Franc

Production

Environ 26000 bouteilles.



Vinification

Fermentation pendant 15 à 30 jours avec maîtrise des températures entre 25°C et 30°C. Remontage séquentiel. Fermentation malolactique dans des cuves souterraines avec maîtrise des températures.

Elevage

Elevage en cuve inox.

Notes de dégustation

Millésime 2003 :

Une robe aux reflets violacés, le bouquet offre des arômes de fruits rouges. La bouche révèle des tanins présents. La fraîcheur donne une finale longue.

Médaille Or Concours de Bordeaux 2004.

Millésimes

Aucun millésime enregistré pour ce vin.

Contact du château

Propriétaire

EARL Des Vignobles Pellé

Admin.

Vignobles Pellé

Adresse

1 et 2 Jayle
33490 Saint Martin de Sescas

Téléphone

+33 (0)5 56 63 60 90

Fax

+33 (0)5 56 62 71 60

Mobile

Visite

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. Le week-end sur rendez-vous.

Nos quatre chambres d'hôtes, notre salle de réception ainsi qu'une halte camping-car sont à votre disposition sur rendez-vous.



contact@vignobles-pelle.com



<http://www.vignobles-pelle.com>

