

Château de Jayle

Bordeaux - Rosé

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

50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot

Production

Environ 3000 bouteilles.



Vinification

Saignées par cuves (10%), macération 12 à 24 heures à 10°C, débouillage à froid 5° pendant 3 jours. Fermentation pendant 21 jours.

Elevage

Elevage en cuve inox.



Notes de dégustation

Millésime 2008 :

Une robe couleur framboise offrant une palette odorante d'un fruité intense et dont la texture reste longuement fraîche et aromatique.

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>