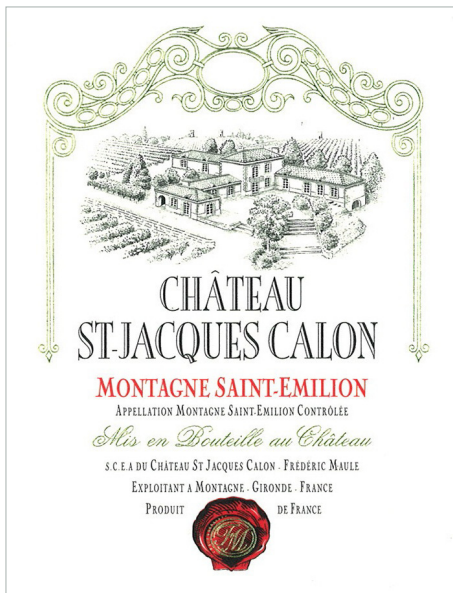


# Château Saint-Jacques Calon

## Fiche Technique



- AOC : Montagne Saint Emilion
- Millésime à la vente : 2009
- Production annuelle : 10 000 Bouteilles
- Encépagement : 80 % Merlot  
10 % Cabernet Franc,  
10 % Cabernet Sauvignon
- Vinifications en cuves inox pendant environ 4 semaines entre 23 et 28°C avec 2 remontages par jour.
- Elevage en cuves ciment pendant 18 mois
- Conditionné en cartons de 6 bouteilles lourdes.

Ce vin est vinifié avec les plus grands soins dans des cuves en acier inoxydable pour assurer une très bonne maîtrise des températures, l'extraction des composés phénoliques est raisonnée pour obtenir une belle couleur, des arômes fruités, et une structure de bouche suffisamment corsée pour tenir au vieillissement, mais pas trop poussée pour garder de la rondeur et de la souplesse de façon à ce qu'il puisse être consommé dans les premières années après sa mise en bouteilles.

L'élevage est ensuite conduit pendant 18 mois au moins en cuves béton pour éviter de trop gros écarts thermiques qui useraient prématurément le vin avec une bonne maîtrise des soutirages et des aérations pour clarifier le produit, et assouplir les tanins en douceur. Cela donne un vin coloré, aux arômes de fruits rouges et noirs dominant, avec une bonne structure de bouche, corsée et ronde, qui permet la consommation au bout de deux à trois ans de vieillissement, mais avec une possibilité de garde jusqu'à dix ans.

