

CHÂTEAU JEAN DE GUÉ

LALANDE DE POMEROL



AUBERT VIGNOBLES

Superficie : 5,40 hectares

Encépagement : 75 % merlot,
15 % cabernet franc,
10 % cabernet sauvignon

Age moyen du vignoble : 40 ans

Nature du sol : Graveleux

Mode de conduite du vignoble : taille bordelaise à deux astes. Effeillage manuel. Vendanges vertes.

GRAND VIN DE BORDEAUX

*Château
Jean de Gué*

LALANDE DE POMEROL



AUBERT VIGNOBLES

MIS EN BOUTEILLE EN CHATEAU

Vinification : vendanges avec sélection parcellaire.

Tri manuel minutieux suivi d'une mise en cuves inox.

Macération pré-fermentaire à basse température. Pigeage manuel.

Elevage 18 mois en barriques neuves de chêne français et en cuve inox.

