



CHATEAU DE LA COUR «Le Joyau»

| | |
|--------------------|---|
| Elaboration | Rendement de 30 hl/ha, Longue macération, 25 jours, Elevage de 12 mois en fût de chêne français, 100% neuf. |
| Cépages | 100 % Merlot. |
| Dégustation | Couleur pourpre, profonde, reflets cerise, Fruits frais s'intensifie des notes de fruits noirs et épicés, Attaque puissante sur une structure ronde et soyeuse. Fin de bouche très structurée et d'une grande longueur. Vin parfaitement équilibré. |
| Potentiel de garde | 15 à 20 ans. |
| Production | Yeast of 30hl/ha, Long maceration, 25 days, Ageing 12 months in French oak barrels 100% new. |
| Grapes Varieties | 100 % Merlot. |
| Tasting note | Deep and concentrated, Fresh fruit underlined by notes of dark fruits and spicy, Strong attack on a very round and smooth structure, flavour stays long in the mouth. Perfectly balanced wine. |
| Ageing potential | 15 à 20 years. |

**SAINT EMILION
GRAND CRU**

VIGNOBLE DE LA COUR - VIGNONET 33 330 SAINT EMILION
Tel : +33 (0) 557 846 495 contact@chateaudelacour.com