

LURTON PERROMAT

Vignobles



Bordelais

CHÂTEAU CLOS JUNET

2019 / AOC SAINT EMILION GRAND CRU

**Château Clos Junet**

Ce petit vignoble, d'une superficie de trois hectares, situé sur les pentes douces d'un glacis sableux s'étirant à l'ouest du plateau calcaire de Saint Emilion, provient d'une propriété familiale acquise au XIXème siècle par l'arrière- grand-père de Patrick Junet, propriétaire actuel.

Il est complanté avec les cépages Merlot, Cabernet franc et Malbec sur un sol de sables anciens traversés par des veines d'argile rouge en sous sol. La réunion de ces éléments confèrent au vin du Clos Junet l'expression aromatique, la souplesse et la rondeur qui le caractérisent.

Une production volontairement limitée, une attention permanente portée à la conduite du vignoble, une vinification et un élevage adaptés à chaque récolte concourent à la mise en valeur des qualités organoleptiques du Clos Junet.

CEPAGES

60 % Merlot
30 % Cabernet Franc
10 % Malbec

TERROIR

Glacis sableux à l'ouest du plateau calcaire de Saint-Emilion

NOTES DE DEGUSTATION

Le Clos Junet 2019 affiche une belle palette aromatique entre mûre, épices, réglisse, chocolat et cuir frais. La bouche, ample et veloutée, s'appuie sur des tanins mûrs et soyeux, qui lui confèrent un charme immédiat. L'aération révèle de jolies nuances de Cabernet Franc, apportant fraîcheur et relief à l'ensemble. Un Saint-Émilion de caractère, particulièrement réussi dans ce millésime.

VINIFICATION

Vendange manuelle, dernière génération de table de tri – fermentation dans des petites cuves – Fermentation malolactique en barriques. .

50% en barriques neuves pendant 16 mois en chêne français.

