

Vignobles Jaubert  
Since 1789  
Bordeaux - France



BORDEAUX



## Château Saint-Valentin

A.O.C Saint-Emilion Grand Cru  
2018

Situé au sud est de l'appellation Pomerol, sur des sables éoliens avec une assise de graves fines et la présence d'Alios dans les sous-sols, Le vignoble se situe pour sa majorité sur la commune de Saint-Emilion. Le château est le berceau des Vignobles Leydet, propriété familiale depuis 1862. Certifiés AB, premier vin de la propriété, est un vin élégant et friand aux tannins soyeux.

### ASSEMBLAGE :

63% Merlot, 33% Cabernet Franc, 4% Cabernet Sauvignon.

### VINIFICATION :

Vendanges manuelles avec un premier tri sur pied puis second au chai à froid et macération post-fermentaire. Béton thermorégulés, avec un maintien des températures à 27-28°C fines. Pour 10% en cuves, 40% en barriques neuves et 50% en barriques de vin déjà utilisées. Utilisation de barriques chauffées blondes et moyennes afin de préserver les arômes de fruits rouges et la fraîcheur du vin.

### ALCOOL : 13% Vol.

ORIGINE : Pomerol (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16°C - 18°C.

### CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise lourde, 750ml.  
Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.  
Carton qualité export avec séparateurs de 6 bouteilles.

### DEGUSTATION :

Le vin se pare d'une robe rubis scintillante aux reflets grenat. Il offre un nez concentré de fruits rouges, de figue et de pruneau, subtilement souligné d'une ligne vanillée héritée du bois. La richesse du bouquet se retrouve au palais, c'est un vin à la fois généreux, corsé et charpenté mais également velouté et charnu.

### ACCORDS METS/VIN :

Ce grand vin s'accompagnera très bien sur des viandes rouges, du gibier et des fromages de caractère.

VIEILLISSEMENT : Entre 6 et 18 ans.

CERTIFICATION : AGRICULTURE BIOLOGIQUE



  +33 612 811 800



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.