



CUVÉE JEAN BAPTISTE DUDON 2019

AOC COTES DE BORDEAUX

Nom de Château : Cuvée Jean Baptiste DUDON

AOC : Côtes de Bordeaux

Millésime : 2019

Commune : BAURECH

Superficie totale du vignoble : 70 ha

Superficie pour ce vin : 5,70 ha

Terroir spécifique du cru : argilo-calcaire

Encépagement :
70 % Merlot
20 % Cabernet Franc
10 % Cabernet sauvignon

Age moyen des vignes : 38 ans

Taille : Guyot double

Rendement moyen à l'hectare : 34 hl/ha

Vendanges : machine à vendanger avec égreneur intégré.

Début des vendanges : 21 Septembre 2019

Vinification : Manière traditionnelle (cuvaion de 15 à 21 jours) avec l'utilisation de la thermorégulation des cuves.

Les fermentations sont lancées à une température de 18 à 20° uniquement avec des levures indigènes provenant du vignoble.

Elevage : 90 % en barriques de 2 à 3 vins et 10% en cuves béton

Production : 28000 blles

Propriétaire : Jean MERLAUT

Lieux de commercialisation : Château DUDON

Accords Mets et vins : viande blanche, entrecôte

Commentaire de dégustation : Nez délicatement boisé aux arômes de fruits murs et d'épices. Ce vin présente beaucoup de souplesse, avec un joli fruit croquant et des tanins finement boisés.

Technique : Taux d'alcool : 14° PH : 3,55

HVE3 : depuis le millésime 2019



Sarl DUDON 45 route de Dudon 33880 BAURECH
Tél : 05 57 97 77 35 Mail : infos@chateau-dudon.com