



CHÂTEAU JANDER

AOC MOULIS-EN-MÉDOC



Vignoble

Planté sur une petite parcelle de 1ha79 sur l'appellation Moulis en Médoc, situé sur les plateaux de Puy de Menjon, connu à l'époque du 18^{ème} siècle comme " un des crus distingués par la qualité des vins qu "on y recueille". Le Château Jander est issu des meilleures cuvées de Cabernet Sauvignon et Merlot.

Le vignoble est conduit dans un objectif d'équilibre et d'expression du terroir. Depuis 2012, l'ensemble du domaine respecte les principes de l'agriculture biologique.

Terroir

Sols graveleux - Sous-sol : argilo-calcaire

Cépages

50% merlot - 50% cabernet sauvignon

Elaboration du vin

Vendanges manuelles et mécaniques.

Tri des grappes sur benne et tri des baies sur table de tri vibrante après éraflage.

Vinification en cuverie Inox avec régulation thermique semi-automatique
- Cuve 126 hl

Elevage de 18 mois - 80% bois neuf et 20% de un vin

Dégustation

Au nez après aération, c'est un bouquet de fruits de fleurs blanches et d'épices accompagné de notes confites.

En bouche, le vin est riche, volumineux avec des notes de fruits noirs très mûrs, épicées et de vanille apportées par la barrique. Finale sur le graphite.

Accord mets/vin

Comté de Beaufort

Magret de Canard aux Cerises

Salmis de gibier

Chapon farci aux châtaignes

Château Jander est travaillé pour faire un vin structuré en tanins, à la recherche de la richesse, de la puissance, de la générosité et de la maturité dans les fruits. Un peu de temps est nécessaire pour affiner. Potentiel de Garde 15 ans.

Millésime disponible : 2014/2015/2016/2018.

Vignobles Jean Denis Bibian

41 avenue de Soulac - 33480 Lustrac - Médoc

Tel : +33 5 56 58 01 12 - contact@vignobles-jdb.com - www.vignobles-jdb.com

