

CHATEAU SAINT JULIAN

BORDEAUX SUPÉRIEUR - rouge 2022

Au cœur de l'Entre deux Mers, à deux pas de l'abbaye bénédictine de la Sauve Majeure, s'étend sur les plus beaux terroirs de la com-mune de Targon le Château Saint Julian.



Quelques Éléments Techniques

Superficie du vignoble : 12.15 hectares

Age moyen du vignoble : 37 ans

Sol et sous-sol : argile et calcaire

Densité de plantation : 5500 pieds/ha

Production : +/- 88 600 btl

Rendement : 55hl/ha



Encépagement :

70% Merlot Noir

17% Cabernet Sauvignon

10% Cabernet Franc

3% de Malbec

Elevage

Cuves béton revêtues avec thermorégulation

Date de vendange

21 au 27 septembre & 6 octobre.

Vin issu de l'agriculture
BIOLOGIQUE

Commentaires de dégustation



Avec sa climatologie inhabituelle aux températures élevées, ce millésime se caractérise par beaucoup de fraîcheur et des arômes de fruits confits. Le Saint Julian offre une robe d'un rouge intense, brillante et profonde. Au nez, ce vin dévoile des arômes de fruits noirs mûrs tels que la cerise noire, la prune et le cassis, associés à des notes épicées et boisées. En bouche, ce vin se distingue par sa structure puissante et élégante. Les tanins veloutés apportent une sensation de douceur, tandis que la persistance aromatique laisse une empreinte durable sur votre palais.

De nouvelles installations avec contrôle des températures, un chai à barrique demi enterré pour maintenir une hygrométrie constante et un local de traitement de l'eau pour les déchets ont été construits en 2006 afin de répondre aux normes les plus strictes et fournir à ce vignoble les meilleures technologies pour produire et vieillir un Grand Bordeaux digne de son nom.



Apogée
2026 - 2030

selon conditions
de conservation