

2021
EN JARRE

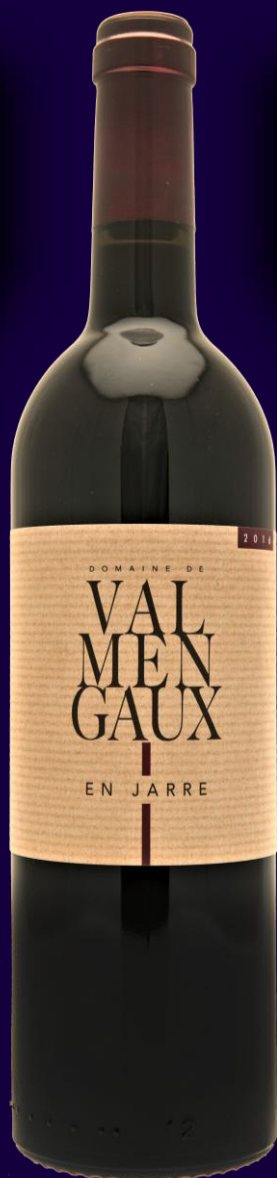


FICHE TECHNIQUE

Appellation	Bordeaux Rouge
Cuvée	Domaine de Valmengaux – En Jarre
Surface*	3,5ha
Terroir*	argilo-calcaire en côteaux
Cépages*	70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon – 10% Malbec
Age des vignes*	30 à 70 ans
Pratiques culturales*	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 20hl/ha en 2021
Vinification*	• vendanges les 1 et 2 octobre 2021 • levures indigènes • 20 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
Elevage	15 à 24 mois en jarres en terre cuite toscanes (5 et 9hl) • ni collé, ni filtré
Production	1 928 bouteilles (75cl)
Analyses	12,7% d'alcool/l - 40mg/l de soufre total à la mise
Garde	4 à 7 ans – Optimum: 2026
Dégustation	Robe violine. Arômes de fruits frais, acidulés, une pointe florale. Bouche rafraîchissante et croquante.

*données communes aux 2 cuvées

2020
EN JARRE



FICHE TECHNIQUE

<i>Appellation</i>	Bordeaux Rouge
<i>Cuvée</i>	Domaine de Valmengaux – En Jarre
<i>Surface*</i>	2,5ha
<i>Terroir*</i>	argilo-calcaire en côteaux
<i>Cépages*</i>	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
<i>Age des vignes*</i>	30 à 70 ans
<i>Pratiques culturales*</i>	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 23hl/ha en 2020
<i>Vinification*</i>	• vendanges le 15 septembre 2020 • levures indigènes • 18 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
<i>Elevage</i>	10-12 mois en jarres en terre cuite toscanes (5 et 9hl) • ni collé, ni filtré
<i>Production</i>	3 000 bouteilles (75cl) et 144 magnums
<i>Analyses</i>	15% d'alcool/l - 38mg/l de soufre total à la mise
<i>Garde</i>	5 à 10 ans – Optimum: 2026
<i>Dégustation</i>	Robe de velours pourpre. Arômes de fruits mûrs, gourmands. Bouche soyeuse et généreuse soutenue par une belle fraîcheur et des tannins enrobés à la touche crayeuse. Finale sans... fin

**données communes aux 2 cuvées*

2019
EN JARRE



FICHE TECHNIQUE

<i>Appellation</i>	Bordeaux Rouge
<i>Cuvée</i>	Domaine de Valmengaux – En Jarre
<i>Surface*</i>	2,3ha
<i>Terroir*</i>	argilo-calcaire en côteaux
<i>Cépages*</i>	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
<i>Age des vignes*</i>	30 à 70 ans
<i>Pratiques culturales*</i>	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage, échardage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 31hl/ha en 2019
<i>Vinification*</i>	• vendanges le 20 septembre 2019 • levures indigènes • 18 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
<i>Elevage</i>	10-12 mois en jarres en terre cuite toscanes (5 et 9hl) • ni collé, ni filtré
<i>Production</i>	3 470 bouteilles (75cl) et 90 magnums
<i>Analyses</i>	14,5% d'alcool/l - 41mg/l de soufre total à la mise
<i>Garde</i>	5 à 10 ans – Optimum: 2025
<i>Dégustation</i>	Robe sombre. Nez fin, légèrement sucré, notes de confiture de fruits rouges. Attaque souple sur des tannins d'abord ronds puis plus présents en finale. Un jus de raisin gourmand et croquant en milieu de bouche. Finale fraîche et légèrement acidulée

*données communes aux 2 cuvées

2020



FICHE TECHNIQUE

<i>Appellation</i>	Bordeaux Rouge
<i>Cuvée</i>	Domaine de Valmengaix
<i>Surface*</i>	2,5ha
<i>Terroir*</i>	argilo-calcaire en côteaux
<i>Cépages*</i>	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
<i>Age des vignes*</i>	30 à 70 ans
<i>Pratiques culturales*</i>	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage, échardage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 23hl/ha en 2020
<i>Vinification*</i>	• vendanges le 15 septembre 2020 • levures indigènes • 18 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
<i>Elevage</i>	28 mois en foudres Stockinger de 12 et 20hl
<i>Production</i>	4 300 bouteilles (75cl) et 240 magnums
<i>Analyses</i>	15% d'alcool/l - 22mg/l de soufre total à la mise
<i>Garde</i>	6 à 15 ans – Optimum: 2029
<i>Dégustation</i>	Robe profonde. Arômes de fruits noirs, compotés. Bouche ample et puissante magnifiée par une belle vivacité et des tannins élégants. Très belle finale

**données communes aux 2 cuvées*

2019



FICHE TECHNIQUE

<i>Appellation</i>	Bordeaux Rouge
<i>Cuvée</i>	Domaine de Valmengaux
<i>Surface*</i>	2,3ha
<i>Terroir*</i>	argilo-calcaire en côteaux
<i>Cépages*</i>	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
<i>Age des vignes*</i>	30 à 70 ans
<i>Pratiques culturales*</i>	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage, échardage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 31hl/ha en 2019
<i>Vinification*</i>	• vendanges le 20 septembre 2019 • levures indigènes • 18 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
<i>Elevage</i>	24 mois en foudres Stockinger de 12 et 20hl
<i>Production</i>	4 400 bouteilles (75cl) et 233 magnums
<i>Analyses</i>	14,1% d'alcool/l - 21mg/l de soufre total à la mise
<i>Garde</i>	6 à 12 ans – Optimum: 2029
<i>Dégustation</i>	Robe éclatante. Un nez méditerranéen (garigue, olive noire) derrière les fruits noirs. Une bouche tendue sans agressivité, des tannins encore un peu serrés, de la mâche et une belle finale avec de beaux amers

**données communes aux 2 cuvées*

2018



FICHE TECHNIQUE

<i>Appellation</i>	Bordeaux Rouge
<i>Cuvée</i>	Domaine de Valmengaux
<i>Surface*</i>	2,3ha
<i>Terroir*</i>	argilo-calcaire en côteaux
<i>Cépages*</i>	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
<i>Age des vignes*</i>	30 à 70 ans
<i>Pratiques culturales*</i>	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage, échardage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 32hl/ha en 2018
<i>Vinification*</i>	• vendanges le 20 septembre 2018 • levures indigènes • 20 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
<i>Elevage</i>	24 mois en foudres Stockinger de 12 et 20hl
<i>Production</i>	6 490 bouteilles (75cl) et 160 magnums
<i>Analyses</i>	13,9% d'alcool/l - 52mg/l de soufre total à la mise
<i>Garde</i>	6 à 12 ans – Optimum: 2028
<i>Dégustation</i>	Robe éclatante. Nez épicé et fruits confits avec des notes légèrement toastées. La bouche est dense, les tannins délicats, le milieu de bouche ample et la longue finale aux accents mentholés

**données communes aux 2 cuvées*

2016



FICHE TECHNIQUE

<i>Appellation</i>	Bordeaux Rouge
<i>Cuvée</i>	Domaine de Valmengaux
<i>Surface*</i>	2,3ha
<i>Terroir*</i>	argilo-calcaire en côteaux
<i>Cépages*</i>	90% Merlot - 10% Cabernet Sauvignon
<i>Age des vignes*</i>	30 à 70 ans
<i>Pratiques culturales*</i>	• viticulture biologique certifiée • épamprage, ébourgeonnage, échardage • travail sous le rang, engrais verts dans l'inter-rang • rendements: 36hl/ha en 2016
<i>Vinification*</i>	• vendanges le 2 octobre 2016 • levures indigènes • 20 jours de fermentation et macération en cuve béton thermorégulée • fermentation malo-lactique en cuve béton
<i>Elevage</i>	18 mois en foudres Stockinger de 12 et 20hl
<i>Production</i>	12 500 bouteilles (75cl et 150cl)
<i>Analyses</i>	14% d'alcool/l - 50mg/l de soufre total
<i>Garde</i>	5 à 10 ans – Optimum: 2024
<i>Dégustation</i>	Robe pourpre profonde. Le nez est dominé par les fruits noirs et l'humus. La bouche révèle de beaux tannins, une jolie fraîcheur et des saveurs de myrtille et de réglisse. Longue finale gourmande