

LES VINS DE
SAINT-EMILION



Prestige de Haut Jamard

Lussac Saint-Émilion

 VISITE

 DÉGUSTATION

 HÉBERGEMENT



— Vignoble

 SURFACE
2 ha

 TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

 CÉPAGES
Merlot 100 %

 AGE MOYEN DES VIGNES
65

— Pays de commercialisation

BELGIQUE

FRANCE

— Vinification

 VENDANGES
Mécaniques

 TYPES DE CUVES
Béton

 ELEVAGE
Barriques neuves 70 %
Barriques 1 vin et plus 30 %

 PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
6000 bouteilles
45 hectolitres

— Certifications environnementales



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Cuvée créée en 2001 par Olivier et Carine. Issue d'une parcelle de vieilles vignes d'une moyenne de plus de 65 ans qui s'étend sur 2 hectares. Faible rendement. Encépagement 100 % merlot. Vinification traditionnelle puis vieillissement en barriques pendant 12 mois. Vin riche, concentré, à la belle complexité, de bonne garde.

Adresse

PRESTIGE DE HAUT JAMARD
Jamard
33570 LUSSAC
Tél : 05 57 74 51 28
Portable : 06 07 06 08 20

Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi
De 09h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00

Contact à la propriété

CHARPENTIER Olivier
Jamard
33570 LUSSAC
Tél : 05 57 74 51 28
Portable : 06 07 06 08 20



Partageons des moments uniques