LES VINS DE SAINT-EMILION

Prestige de Haut Jamard

Lussac Saint-Emilion

VISITE DÉGUSTATION HÉBERGEMENT



Vignoble

SURFACE
2 ha

TYPES DE SOLS
Sols argilo-calcaires

CÉPAGES
Merlot 100 %

AGE MOYEN DES VIGNES
65

Vinification

VENDANGES
Mécaniques

TYPES DE CUVES
Béton

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

PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE
6000 bouteilles
45 hectolitres

Pays de commercialisation

BELGIQUE
FRANCE

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

vignobles & découvertes

Partageons des moments uniques