



Blaye *2005* *Château Les Jonqueyres*

Caractéristiques

Région :	Bordeaux rive droite
Appellation :	Blaye
Encépagement :	90 % Merlot, 5 % Cabernet Sauvignon, 5 % Malbec
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Argiles bleues et grises à fossiles
Situation :	Exposition ouest en coteaux face à la Gironde
Production moyenne :	30 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	40 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle, vendange égrappée
Elevage :	16 mois en barriques (50 % fûts neufs)
Vinificateur :	Pascal Montaut
Propriétaire :	Famille Montaut

Analyse

Visuel :	Robe rubis très sombre.
Olfactif :	Le nez est très profond et associe un élevage de qualité à une vendange très mûre. Des parfums de fruits noirs comme la prune, la mûre et le cassis se marient à des notes d'élevage un peu fumées et grillées (café, torréfaction).
Gustatif :	La bouche annonce un vin d'une belle extraction, sans excès. La dépose tannique se fait tout en douceur avec un grain très fin. La finale est longue et fraîche dotée d'une fine minéralité.
Global :	Peu connue, l'appellation Blaye est aussi la plus septentrionale de la rive droite du bordelais. Le Château les Jonqueyres fait partie des ténors de l'appellation avec des vins profonds et racés.

Dix-verres

Apogée :	2008 - 2018
Prix estimé à ce jour :	16 € TTC – Prix Club : 14.30 € TTC
Accords mets - vin :	Agneau de 14 heures, purée à l'olive et tomates confites
Service :	Servir à 17 °C