



CLOS JUNET
Saint-Emilion Grand Cru

PATRICK JUNET - 13 BERTHONNEAU - ROUTE DU MILIEU
33330 SAINT-EMILION- FRANCE
TEL. /FAX 33 (0)5 57 51 16 39
patrick.junet@closjunet.com

CLOS JUNET

Saint-Emilion Grand Cru

Issues d'une propriété familiale acquise au XIX^{ème} siècle par l'arrière-grand-père de Patrick Junet, propriétaire actuel, les vignes du Clos Junet sont plantées sur les pentes douces d'un glacis sableux à l'ouest du plateau calcaire de Saint-Emilion. Ce petit vignoble, d'une superficie de 2 hectares, est complanté des cépages Merlot et Cabernet franc sur un sol de sables anciens traversés par des veines d'argile rouge en sous sol. La nature de ce terroir et l'assemblage de ces trois cépages traditionnels donnent au vin du Clos Junet la souplesse et la rondeur qui caractérisent ses tannins. Une production limitée à 40-45 hectolitres à l'hectare, une attention permanente apportée à la conduite du vignoble ainsi qu'une vinification et un élevage adaptés à chaque récolte et millésime concourent à la mise en valeur des qualités gustatives complémentaires : puissance et concentration, finesse et complexité aromatiques qui valent au Clos Junet d'obtenir régulièrement l'appellation d'origine contrôlée SAINT-EMILION GRAND CRU.

Superficie : 2 ha

Situation : glacis sableux à l'ouest du plateau calcaire de Saint-Emilion.

Sol : sables anciens profonds sur veines d'argile rouge.

Encépagement : 70% Merlot - 30% Cabernet Franc

Age : Merlot : 25 ans . Cabernet Franc : 60 ans.

Taille : guyot simple et double.

Culture : travail superficiel du sol. Ebourgeonnage puis éclaircissage des grappes en été.

Vendanges : manuelles.

Production-rendement : 40/45 hl/hectare.

Fermentation alcoolique et macération : en cuves inox.

Macération : 3 semaines.

Fermentation malolactique : en cuve inox.

Assemblage : dès la fin de la fermentation malolactique (Merlot+Cabernets+vins de presse).

Elevage : 70% en barriques neuves et d'un vin pendant 15 mois. 30% en cuve. (pour conserver la fraîcheur des arômes fruités)

Mise en bouteille : 18 mois après la récolte.

Production : 10 000 / 11 000 bouteilles.

Conseiller technique : Jean-Michel Ferrandez

