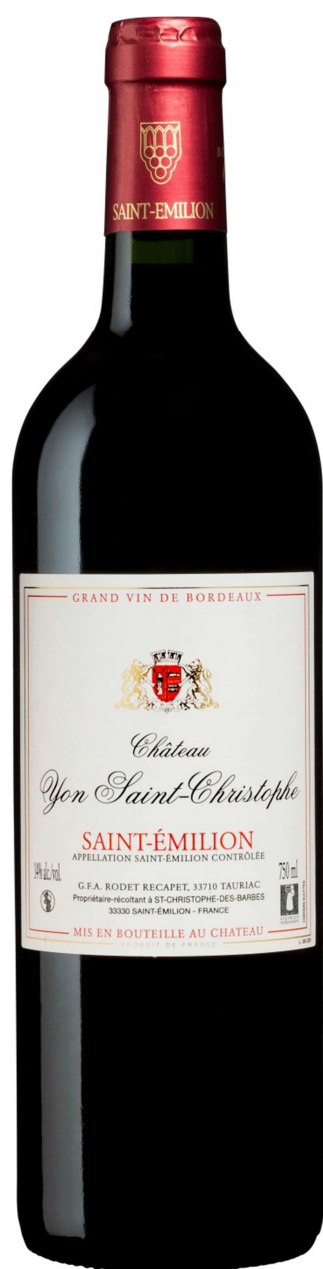
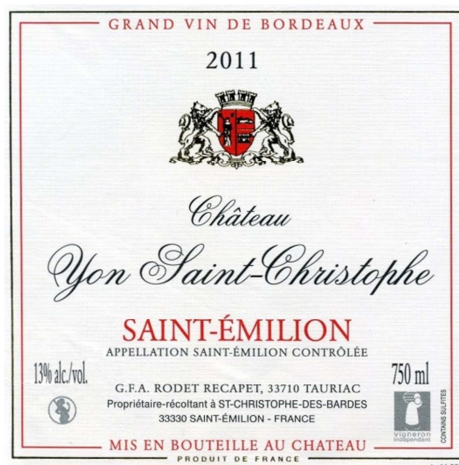


FICHE TECHNIQUE

CHATEAU YON SAINT CHRISTOPHE 2011



<u>Appellation</u> :	AOC Saint Emilion
<u>Couleur</u> :	Rouge
<u>Millésime</u> :	2011
<u>Superficie</u> :	2,9 ha à Saint Christophe des Bardes
<u>Type de sol</u> :	Sablonneux sur sous-sol argileux
<u>Age du vignoble</u> :	35 ans en moyenne
<u>Assemblage</u> :	85 % Merlot et 15% Cabernet Franc
<u>Vendanges</u> :	Manuelles le 16 Septembre 2011
<u>Vinification</u> :	Tri manuel de la vendange, maîtrise programmable des températures, macération 21 jours.
<u>Elevage</u> :	Elevage de 12 mois en barriques neuves de chêne merrain.
<u>Mise en bouteilles</u> :	Août 2013
<u>Quantité disponible au 16 Février 2016</u> :	5000 bouteilles
<u>Distinction</u> :	<i>Médaille d'Or au Concours de Paris 2014</i>
<u>Notes de dégustation</u> :	Nez puissant et complexe, fruits noirs épicés et réglissés. Les tannins sont fondus avec un beau volume en bouche. Peut commencer à se boire sur une viande en sauce ou un gibier.



CONTACT :

GFA RODET RECAPET
Jacques et Martine RODET – Propriétaire – Récoltant
F-33710 TAURIAC

Email : cht.brulesecaille@orange.fr

www.brulesecaille.com

Tél : +33 (0) 5 57 68 40 31

Fax : +33 (0) 5 57 68 21 27