



Château Jaulien « Cuvée Elizabeth »



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Pessac-Léognan | Bordeaux



Cépages

Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (40%)



Producteur

Famille Castaing à Cadaujac (33140)



Commentaire

Situé à Cadaujac, au cœur de l'appellation prestigieuse Pessac-Léognan, le Château Jaulien s'étend sur 9,27 hectares de vignes implantées sur un terroir sablo-graveleux, reposant sur un sous-sol de graves profondes. Depuis 2004, David Castaing y produit exclusivement des vins rouges, avec une moyenne de 55 000 bouteilles par an. Le domaine conserve un ancrage agricole fort, alliant à la viticulture la production florale — notamment celle du muguet — ainsi que l'élevage de vaches, témoignage d'un patrimoine rural vivant et diversifié. Les vinifications s'appuient sur des équipements modernes, notamment la thermorégulation, pour un parfait contrôle des fermentations. L'élevage se fait ensuite en barriques, avec deux à trois soutirages, puis se termine en cuve inox afin de préserver l'équilibre du vin sans excès de boisé.



Dégustation

Un vin tout en finesse, à la robe sombre et intense. Le nez séduit par ses arômes de fruits noirs mûrs, relevés de notes subtiles d'épices et de sous-bois, apportant une belle profondeur. En bouche, l'attaque est souple, le vin se distingue par son équilibre, sa fraîcheur et sa structure harmonieuse, offrant une dégustation aussi plaisante qu'élégante. Il s'accordera parfaitement avec des viandes de caractère telles qu'un tournedos, une côte de bœuf grillée ou un magret de canard, et saura également accompagner avec justesse un plateau de fromages affinés.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2023