

<http://www.cavedelugon.com/83-nos-vins-chateau-jeanrousse.html>



CHÂTEAU JEANROUSSE

AOC FRONSAC

Couleur rubis profond. Un millésime tout en rondeur avec des tanins élégants, fins et une finale boisée.

Propriétaire : Emmanuelle BORDEILLE

CÉPAGES : Merlot

ACCORDS METS & VIN : Ce vin se mariera parfaitement avec des viandes persillées, de l'agneau ou des plats en sauce. Le millésime 2012 proposé conviendra parfaitement à la dégustation dès maintenant.

VINIFICATION & ÉLEVAGE : Avec l'aide de notre oenologue conseil Edouard MASSIE, Château Jeanrousse a été assemblé en fonction des origines parcellaires pour donner un réel équilibre au vin. Le vin a été élevé en barrique de chêne français pendant 18 mois.

Safra 2015. Grande Degustation Fronsac, 14/06/2018. Bordeaux Fête le Vin.