

Château Jean Faux Blanc



BORDEAUX SUPERIEUR, FRANKRIJK

Millésime 2016

Domein: Château Jean Faux

Château Jean-Faux bestaat al sinds de Middeleeuwen. De geschiedenis van dit kasteel is vervlochten met die van de Tempeliers, die het domein uitkozen om er een fort te bouwen. Sinds 1850 produceert het kasteel kwalitatief grote wijnen en kan het makkelijk concurreren met de grote kastelen uit de buurt. Na 15 jaar rondtrekken door de wijngaarden, ontdekt wereldreiziger en wijnliefhebber Pascal Colotte het kasteel. Hij kocht het domein aan en samen met Stephane Derenoncourt zette hij een restauratieprogramma op touw. 2003 werd zijn allereerste millésime.

Oppervlakte: 11,5 ha

Druivensoorten: 85% Sauvignon Blanc
15% Sémillon

Bodem: klei en kalk

**Dichtheid van de
beplanting:** 7400/ha

**Gemiddelde leeftijd
van de beplanting:** 25 jaar

Vinificatie:

Handmatige oogst met selectie op sorteertafel. Vinificatie in inox vaten.

Rijping:

8 à 10 maand op eikenhouten vaten van 1 wijn.

Alcoholgehalte: 15,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC12

Château Jean Faux Blanc



BORDEAUX SUPERIEUR, FRANKRIJK

Millésime 2016

Domaine: Château Jean Faux

Château Jean Faux est un domaine très ancien, dont les origines remontent au Moyen Age. Son histoire est liée à celle des Templiers, qui avaient choisi le site pour y établir un fort. Depuis 1850, le château produit des vins de haute qualité, qui peuvent rivaliser avec les grands châteaux voisins. Globe-trotter et amoureux du vin, Pascal Colotte parcourt les vignobles du monde entier, lorsqu'il découvre le château Jean Faux. Le coup de foudre fût immédiat. Il acquiert la propriété et avec l'appui de STEPHANE DERENONCOURT, un vaste programme de restauration est engagé. Le Millésime 2003 est le premier de la nouvelle génération.

Superficie: 11,5 ha

Cépages: 85% Sauvignon Blanc
15% Sémillon

Sol: Argilo-calcaire

Densité de la plantation: 7400/ha

Âge Moyen des vignes: 25 ans

Vinification:

Vendanges manuelles. Le tri manuel sur table vibrante. Vinification en cuves inox.

Elevage:

12 mois en barriques de chêne français (100%) dont 50% de fûts neufs et 50% de fûts d'un vin.

Degustatie notities:

Aroma's van appel en citrusvruchten in deze medium body wijn. Mooie, lange afdronk.

Taux d'alcool: 15,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC12

Château Jean Faux Blanc