Jean Philippe JANOUEIX
DOMAINES

20 000 *(Vingt Mille)* **2016**

Bordeaux supérieur

Le Vignoble :
Superficie totale de 1,4 ha : 100 % Merlot
Densité de plantation : 20 000 pieds/ha
Distance entre les pieds : 80 cm
Distance entre les rangs : 60 cm
Sol argilo-limoneux

Pratiques culturales :
La totalité des travaux du sol et de la vigne est effectuée à la main
car aucune machine ne peut pénétrer entre les rangs.
2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe et l'autre au début de la véraison)
2 effeuillages.

Rendement 2016 : 36 hl/ha

Vendanges : Récolte 100 % manuelle. Le 8 Octobre 2016

Vinification :
Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.
Encuvage des baies par gravité, sans foulage.
Vinifications dans une cuve bois ouverte de 60 hl.
Pigeages toutes les 6 heures jusqu'à 1/3 de la fermentation alcoolique puis 2 fois/jour jusqu'à mi-fermentation, puis une fois par jour jusqu'à la fin
Températures des fermentations alcooliques : 26/27°C maxi
Durée de cuvaison : 28 jours.
Descente des vins dans les fûts à la même température que le bois : 26-27°.
Fermentation malolactique en barriques neuves terminée en Janvier 2017

Elevage :
Répartition des tonneliers : Darnajou et barriques 'cigare' Rémond et Demptos.
Elevage sur lies pendant 6 mois.
Pas de collage ni filtration.

Assemblage final : 100 % Merlot
Degré alcoolique : 14.55°

Production : 4 360 bouteilles **Date de mise en bouteilles :** Mai - Juin 2018

jpj@jpjdomaines.com * http://jpjdomaines.com

Jean Philippe JANOUEIX
DOMAINES

20 000 *(Vingt Mille)* 2016

Bordeaux supérieur

Vineyard:
Surface: 1.4 ha: 100 % Merlot
Density of plantation: 20 000 plants/ha
Distance between the vine plants: 80 cm
Distance between the rows: 60 cm.
Soil is clayey and limoneous.

Cultural methods:
The entire works of the soil and the vines are done manually
as no engine can penetrate between the raws.
Two cluster thinnings (one at the closure of the grape,
and one at the beginning of veraison). Leaves thinned at both side.

Yield 2016: 36hl/ha

Harvest: 100 % manual picking. October 8th 2016

Winemaking:
Double sorting of the crop: in the vineyard and at the winery.
Filling of the vats by gravity without crushing.
Vinification in an open wooden vat of 60 hl.
Punching of the cap every 6 hours until 1/3 fermentation, then twice a day until mid-fermentations, then once a day,
Temperature during alcoholic fermentations: 26/27°C maxi
Vatting period: 28 days.
Filling of the barrels heated at the same temperature as the wine: 26-27°.
Malolactic fermentation in new barrels finished in January 2017.

Ageing:
Coopers: Darnajou, cigar barrels from Demptos, cigar barrels from Rémond.
Maturing on lees during 6 months.
No fining, no filtration.

Final blend: 100 % Merlot
Alcohol by vol.: 14.55°

Production: 4 360 bottles **Bottling period:** May - June 2018

jpj@jpjdomaines.com * http://jpjdomaines.com