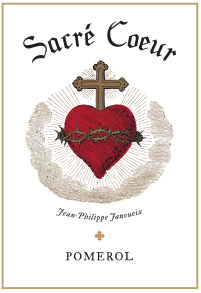
Jean Philippe JANOUEIX
DOMAINES

SACRE COEUR 2016

Pomerol



Le Vignoble :
Superficie : 1.5 ha : 100 % Merlot.
Densité de plantation : de 6666 pieds/ha
L'âge moyen du vignoble est de 35 ans.
Sol gravelo-sableux.

Pratiques culturales :
Travail des sols.
2 éclaircissages (l'un à la fermeture de la grappe, et l'autre au début de la véraison)
1 effeuillage soleil levant uniquement.

Rendement 2016 : 35 hl/ha

Vendanges : Vendanges 100 % manuelles
4 octobre 2016

Vinification :
Double tri de la vendange : au vignoble et au chai.
Encuvage des baies par gravité, sans foulage.
Pigeages toutes les 3 heures jusqu'à 1070 de densité toutes les 8 heures, jusqu'à 1040 et une fois par jour jusqu'à 1000.
Températures des fermentations alcooliques : 27/29°C
Durée de cuvaison : 25 jours.
Fermentation malolactique en barriques terminée en décembre 2016.

Elevage :
Répartition des tonneliers : Darnajou : 100 %, dont 1/3 de fûts neufs
Elevage sur lies pendant 6 mois avec bâtonnage.
Pas de collage.

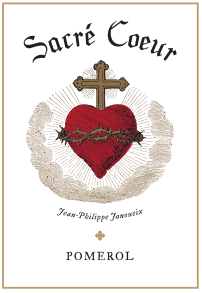
Assemblage final : 100 % Merlot
Degré alcoolique : 13,7°

Production : 6 900 bouteilles

Date de mise en bouteilles : Mai - Juin 2018

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

Jean Philippe JANOUEIX
DOMAINES



SACRE COEUR 2016

Pomerol

Vineyard:
Surface: 1.5 ha : 100 % Merlot
Density of plantation: 6666 plants/ha.
Average age of the vineyard: 35.
Soil is gravely and sandy.

Cultural methods:
Ploughing of the soil.
Yield control by two cluster thinnings
(one at the closure of the grape cluster and one at the beginning of veraison)

Yield 2016: 35 hl/ha

Harvest: 100% manual picking
October 4th 2016

Winemaking:
Double sorting of the crop: first in the vineyard and second at the winery.
Filling of the vats by gravity without crushing.
Punching of the caps every 3 hours until 1070 of density, every 8 hours until 1040 and once a day until 1000.
Temperature during alcoholic fermentations: 27/29°C
Vatting period: 25 days
Malolactic fermentation in barrels finished in December 2016.

Ageing:
Coopers: Darnajou: 100 %, 1/3 of new barrels among them
Maturing on lees during 6 months, stirring of the merlot lees.
No fining, no filtration.

Final blend: 100 % Merlot
Alcohol by vol.: 13,7°

Production: 6 900 bottles

Bottling period: May - June 2018

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