



CUVÉE  
*Jean Baptiste*  
DUDON



**ASSEMBLAGE**

70 % Merlot  
30 % Cabernet



**GARDE**

POTENTIEL DE GARDE  
AGING POTENTIAL

5 - 20 ans /years



**T° DE SERVICE**

SERVING TEMPERATURE

17° - 18°



**CARAFER**

AVANT SERVICE  
DECANT BEFORE SERVING

1 heure /hour

**DÉGUSTATION / TASTING**

De la **souplesse, un joli fruit, de la rondeur** et des tanins présents mais qui savent se montrer discrets en bouche.

Voici tout le potentiel qualitatif d'un terroir mis en valeur dans cette cuvée hommage à **Jean Baptiste Dudon**; un ancien propriétaire qui oeuvra pour le développement du domaine et dont l'Histoire l'emporta en 1793.

*Suppleness, attractive fruit, roundness along with soft and silky tannins. Here is all the quality potential of a region highlighted in this vintage tribute to **Jean Baptiste Dudon**; a former owner who worked to develop the field and whose history prevailed him in 1793.*

**CONCEPTION**

La vinification est effectuée d'une **manière traditionnelle** :

- une cuvaison de 18 à 21 jours avec thermorégulation des cuves
- utilisation uniquement de levures indigènes
- un élevage de 18 mois en barriques, qui sont renouvelées par tiers chaque année

*The wine-making is carried out in a **traditional way** :*

- A maceration 18 to 21 days with temperature-controlled tanks
- Use only indigenous yeasts
- aged for 12 months in barrels, which are renewed by thirds every year.



0,75 L



1,5 L

