château Grate-Cap

Pomerol

Le nom de **GRATE-CAP**, lieu dit où sont situés le chai et le cuvier, au milieu des vignes, vient du mot latin *gratum caput*, qui signifie : "ensemble de vignes produisant un vin délicieux".

Le sol du **Château GRATE-CAP**, est des plus classiques : il est composé de sable graveleux et de sous-couches de crasse de fer. Grâce à la chaleur qui s'accumule dans les gravillons et que ceux-ci transmettent aux raisins, la fermentation débute assez rapidement. On se contente donc d'une cuvaison relativement courte : dans la plupart des cas, huit à dix jours. Malgré cela, le vin est assez foncé et solide et déploie un goût généreux, avec généralement, un bon taux de tanin.

Guy et Barbara Janoueix sont également propriétaires à Pomerol du château SAMSON, à Saint-Emilion du Château PETIT-CLOS-FIGEAC, du Château GRAND FORTIN et du Domaine de LA BOURRUE.

Propriétaires
Guy & Barbara JANOUEIX

Encépagement
70 % Merlot : 15% Cabernet Franc : 15% Cabernet Sauvignon

Surface
9 Hectares

Production
45 Tonneaux - 50.000 Bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

☎ : 05 57 51 27 97

Ets Guy JANOUEIX & Fils
43 Avenue du Maréchal Foch - 33500 LIBOURNE
contact@guy-janoueix.com

www.guy-janoueix.com