

JULES LEBÈGUE ÉLÉGANCE

BORDEAUX

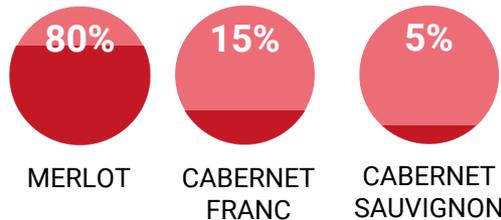


Jules Lebegue, négociant historique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, élabore ses vins à partir de cépages issus des terroirs les mieux exposés de la Gironde. Notre gamme élégance, au ruban rouge distinctif est le porte-drapeau de notre marque depuis plus de 100 ans déjà. Dans ce Bordeaux fruité, souple et contemporain, vous retrouverez tout notre savoir-faire de négociant historique : entre tradition et modernité.

Ce vin est certifié HVE3 : gage de l'engagement de notre société dans une démarche de développement durable.

DÉGUSTATION

Couleur rouge aux reflets rubis. Nez développant des parfums de fruits rouges dont la framboise. En bouche le vin est bien équilibré et rond, avec des notes fraîches de fraise des bois.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires anciens.

Viticulture et vendanges : De part notre engagement, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Enherbement entre les rangs, épamprage et effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec égrappage. Vinification à une température contrôlée de 28°C. Macération post-fermentaire à 30°C. Elevage traditionnel en cuves.

CERTIFICATIONS



JULES LEBÈGUE ÉLÉGANCE

BORDEAUX

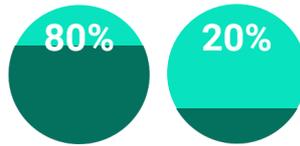


Jules Lebegue, négociant historique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, élabore ses vins à partir de cépages issus des terroirs les mieux exposés de la Gironde. Notre gamme élégance, au ruban distinctif, est le porte-drapeau de notre marque depuis plus de 100 ans déjà. Jules Lebegue Bordeaux Blanc est un vin floral et équilibré, typique du Sauvignon Blanc, issu de notre savoir faire de négociant iconique.

Ce vin est certifié HVE3 : gage de l'engagement de notre société dans une démarche de développement durable.

DÉGUSTATION

Belle robe jaune très pâle aux reflets verts. Au nez, les arômes d'agrumes sont intenses. Une explosion de fraîcheur en bouche, avec des notes de pamplemousse et de citron vert. Une belle acidité combinée à de la rondeur et une belle force.



SAUVIGNON SÉMILLON

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sols argilo-calcaires anciens.

Viticulture et vendanges : De part notre engagement, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. La vendange a lieu tôt le matin, de nuit, afin de conserver les arômes d'agrumes et la fraîcheur.

Vinification et élevage : Les jus sont traités sous gaz inerte afin de les protéger de l'oxydation. Travail sur lies afin d'extraire les arômes les plus fins. Après une fermentation à 14°C durant deux semaines, le vin est élevé sur lies pendant deux mois.

CERTIFICATIONS



JULES LEBÈGUE ÉLÉGANCE BORDEAUX



Jules Lebegue, négociant iconique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, élabore ses vins à partir de cépages issus des terroirs les mieux exposés de la Gironde. Cette gamme est un hommage au fondateur Jules Lebegue, pionnier du négoce de grands vins de Bordeaux, humaniste généreux et cavalier émérite. Idéal à déguster entre amis, les parcelles ont été spécifiquement sélectionnées pour élaborer une cuvée de rosé fraîche, fruitée et élégante.

Ce vin est certifié HVE 3 : gage de notre engagement dans une démarche de développement durable.

DÉGUSTATION

Belle robe cristalline aux reflets pêche. Au nez se développe des parfums de fraise des bois fraîche et des notes citronnées. La bouche est ample avec une attaque gourmande. Elle évolue sur des notes de fruits blancs, de litchi, avec une vivacité agréable.



MERLOT

CABERNET
FRANC

Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Terrasses argilo-calcaires surplombant la Gironde.

Viticulture et vendanges : De part notre engagement, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Ebourgeonnage, effeuillage suivant les parcelles et la vigueur de la vigne. Vendanges de nuit à la fraîche pour éviter l'oxydation et conserver les arômes de fruits frais.

Vinification et élevage : Réception des raisins sous CO₂ afin de limiter l'oxydation. Pressurage direct avec un pressoir pneumatique. Les jus sont maintenus à 8°C pendant 48 heures puis débourbés (séparation des matières solides et liquides). Les bourbes sont ensuite filtrées et réassemblées en fonction des dégustations. Le vin est fermenté à basse température (18°C) afin de favoriser des notes de fruits frais. Le vin est ensuite élevé pendant 2 mois sur lies fines.

CERTIFICATIONS



JULES LEBÈGUE ÉLÉGANCE

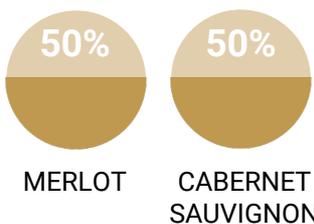
MÉDOC

Jules Lebègue, négociant iconique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, sublime les cépages issus des terroirs les plus prestigieux de la Gironde. Notre gamme élégance, au ruban distinctif, est le porte-drapeau de notre marque depuis plus de 100 ans déjà. Longeant la rive gauche de la Garonne, l'Appellation d'Origine Contrôlée Médoc se distingue par une situation géographique exceptionnelle et un sous-sol graveleux unique. Les vins de l'appellation affirment leur personnalité par un bouquet fruité et beaucoup de rondeur, grâce à l'expression du merlot. Dans ce Médoc élégant et subtil, vous retrouverez tout notre savoir-faire de négociant historique : entre tradition et modernité.

Ce vin est certifié HVE3 : gage de l'engagement de notre société dans une démarche de développement durable.

DÉGUSTATION

Robe d'une intense couleur pourpre. Un nez dominé par des arômes de fruits rouges comme la fraise, soulignés par de fins arômes d'épices et de vanille. En bouche les tannins veloutés laissent place à des notes de fruits frais.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Sol argilo-graveleux au cœur du vignoble Médocain.

Viticulture et vendanges : De part notre engagement, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Vendanges au pic de maturité. Tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Vinification bordelaise traditionnelle. Macération longue avec thermorégulation dans des cuves béton. Elevage dans ces mêmes cuves.

CERTIFICATIONS



JULES LEBÈGUE ÉLÉGANCE

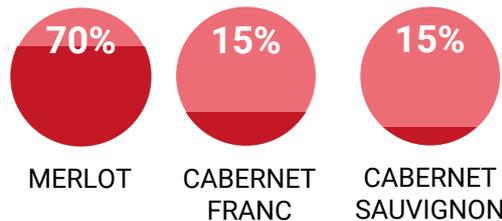
LUSSAC SAINT-ÉMILION



Jules Lebegue, négociant historique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, sublime les cépages issus des terroirs les plus prestigieux de la Gironde. Notre gamme élégance, au ruban rouge distinctif, est le porte-drapeau de notre marque depuis plus de 100 ans déjà. Situé au cœur d'une région riche en grands vignobles, le nom de l'Appellation d'Origine Protégée Lussac Saint-Émilion résonne dans le monde entier comme une invitation au plaisir des sens. Ses plateaux argilo-calcaires exposés pleins sud produisent des vins veloutés et généreux. Dans ce Lussac Saint-Émilion frais et gourmand vous retrouverez tout notre savoir-faire de négociant historique : entre tradition et modernité. Ce vin est certifié HVE3 : gage de l'engagement de notre société dans une démarche de développement durable.

DÉGUSTATION

Couleur rouge profonde. Au nez se dégagent des notes vives de fruits rouges. En bouche, le vin est structuré et se concentre sur le fruit frais avec de l'équilibre et une belle finale toute en rondeur.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Alternance de plateaux et de coteaux argilo-calcaires anciens, sur des sols légers où l'on trouve les premières traces de limons.

Viticulture et vendanges : De part notre engagement, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Taille en guyot, enherbement entre les rangs et désherbage sous le rang, épamprage et effeuillage suivant les parcelles. Tri soigneux des baies.

Vinification et élevage : Vinification traditionnelle avec égrappage. Vinification à une température contrôlée de 28°C. Macération post-fermentaire à 30°C. Elevage traditionnel en cuves.

CERTIFICATIONS



JULES LEBÈGUE ÉLÉGANCE

SAINT-ÉMILION

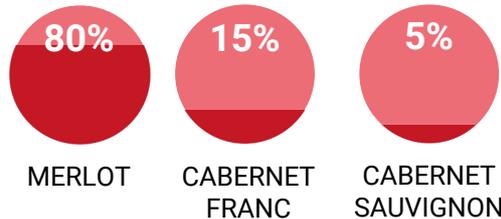


Jules Lebegue, négociant iconique basé à Saint-Émilion, fondé en 1828, sublime les cépages issus des terroirs les plus prestigieux de la Gironde. Notre gamme élégance, au ruban rouge distinctif, est le porte-drapeau de notre marque depuis plus de 100 ans déjà. Implantés au cœur du vignoble, nous disposons d'une connaissance pointue et historique des terroirs exceptionnels et variés de l'Appellation d'Origine Protégée Saint-Émilion. La formidable diversité de ses sols et sous-sols, où s'entrelacent plateaux calcaires, couches sablonneuses et alluvions de graves, permet d'élaborer des vins de grande qualité dont la réputation traverse les frontières. Dans ce Saint-Émilion gourmand et fin, vous retrouverez tout notre savoir-faire de négociant historique : entre tradition et modernité.

Ce vin est certifié HVE3 : gage de l'engagement de notre société dans une démarche de développement durable.

DÉGUSTATION

Une robe d'une intense couleur rubis. Un nez aromatique de griotte. En bouche les tannins souples se fondent parfaitement pour laisser place à un palais de fruits frais.



Œnologue : Elodie Bonnot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir : Plaine avec sols argilo-calcaire, entourée des coteaux de Saint-Émilion.

Viticulture et vendanges : De part notre engagement, les vignes sont travaillées dans le respect du terroir, de la plante et de la vie du sol. Culture raisonnée, enherbement milieu de rang, taille en guyot simple et double, tri des baies.

Vinification et élevage : Macération longue avec thermorégulation dans des cuves béton. Elevage dans ces mêmes cuves.

CERTIFICATIONS

