

CHÂTEAU JANON

En complément de sa gamme vins ABK6, Francis Abécassis, vigneron visionnaire et pionnier des Single Estate Cognac a souhaité faire perdurer l'historique des Châteaux qui ont fait la renommée de sa branche vin. La qualité des terroirs, l'encépagement et le profil gustatif de ce château ont été strictement respecté par les nouvelles équipes.

AOC BORDEAUX - BLANC



Encépagement : Sauvignon Blanc, Sémillon et Muscadelle.

Élaboré grâce à une collaboration unique entre l'équipe de vinification d'ABK6 et les experts du Laboratoire Rolland & Associés.

Pressurage direct et doux, débouillage à froid puis fermentation (8 10 jours) en cuves inox à température maîtrisée.

Élevage sur lies fines qui apporte relief et harmonie.

EXPRESSION GUSTATIVE

Ce vin séduit par une robe jaune pâle aux reflets verts et un nez très expressif, dominé par des agrumes frais de pamplemousse et des fruits blancs. En bouche, l'attaque est vive et fraîche, puis la matière s'installe avec un toucher ample et soyeux. La finale, tendue et aromatique, prolonge l'expression florale et minérale du vin avec une signature citronnée.

ACCORD METS

Idéal à table avec des poissons grillés, ceviche ou sashimis, mais aussi avec salades estivales ou viandes blanches.

LE VIGNOBLE

- Localisation : Porte-de-Benauge (33540)
- 320 hectares
- Sols : calcaires avec argiles.
- Exposition : belle exposition en coteaux.

AOC BORDEAUX - ROUGE

Encépagement : Merlot • Cabernet Sauvignon • Cabernet Franc • Malbec

Élaboré grâce à une collaboration unique entre l'équipe de vinification d'ABK6 et les experts du laboratoire Rolland & Associés.

La vinification met l'accent sur la précision : micro-sélections par lots et extraction douce, suivies d'un élevage en cuves pour conserver l'éclat du fruit et l'équilibre.

Intégration de notes « boisées origine France » harmonieuses.

EXPRESSION GUSTATIVE

Robe rouge soutenu, nez intense de fruits rouge relevé de fines notes épicées. La bouche offre une texture harmonieuse, avec des tanins soyeux et une belle longueur. Notes vanillées discrètes et fondues.

ACCORD METS

À table, il accompagne parfaitement des viandes rouges grillées, viandes blanches rôties, des fromages affinés et salades estivales.

LE VIGNOBLE

- Localisation : Sauveterre-de-Guyenne (33540)
- Sols : Argilo-calcaires
- Exposition : Parcelles sélectionnées

