



ESTHÈTE  
DU  
*Château*  
DE LA GRENIÈRE

2010 signe le premier millésime de cette cuvée.

Elle se caractérise par une sélection rigoureuse de raisins provenant des deux meilleures parcelles du vignoble, une composée de merlot et l'autre de cabernet, franc ou sauvignon suivant les années.

Cette cuvée est le fruit de la générosité du climat et de l'inspiration du moment. Son assemblage n'est alors pas figé dans le temps même si l'on retrouvera toujours une dominante de cabernet avec une moyenne de 70% complétée par du merlot pour les derniers millésimes.

Pour une extraction toute en finesse, la vinification est réalisée dans des fûts de 500 litres. S'en suit un élevage de dix-huit mois, dont quinze en barriques neuves. Enfin, la production du millésime s'élève entre 900 à 1200 bouteilles.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

*Très belle robe rouge rubis si intense qu'elle en est presque noire. Le nez est puissant, il y a un bel équilibre entre un bois raffiné (pain grillé, moka, réglisse) et un fruit noir très mûr (cassis, mûre), voire confit (date, figue).*

*La bouche est concentrée, puissante mais velouté à l'attaque grasse et suave : vanille, pain toasté, réglisse, amande, petits fruits noirs (mûre, myrtille), avec une évocation de bonbons à la violette et de petits fruits confits écorces d'orange.*

*La finale est longue, toastée, les tanins présents mais sages laissent présager d'un bel avenir.*

**Vignobles DUBREUIL**

14 la Grenière

33570 LUSSAC

Tél: 05 57 24 16 87

[www.chateaudelagreniere.fr](http://www.chateaudelagreniere.fr)

