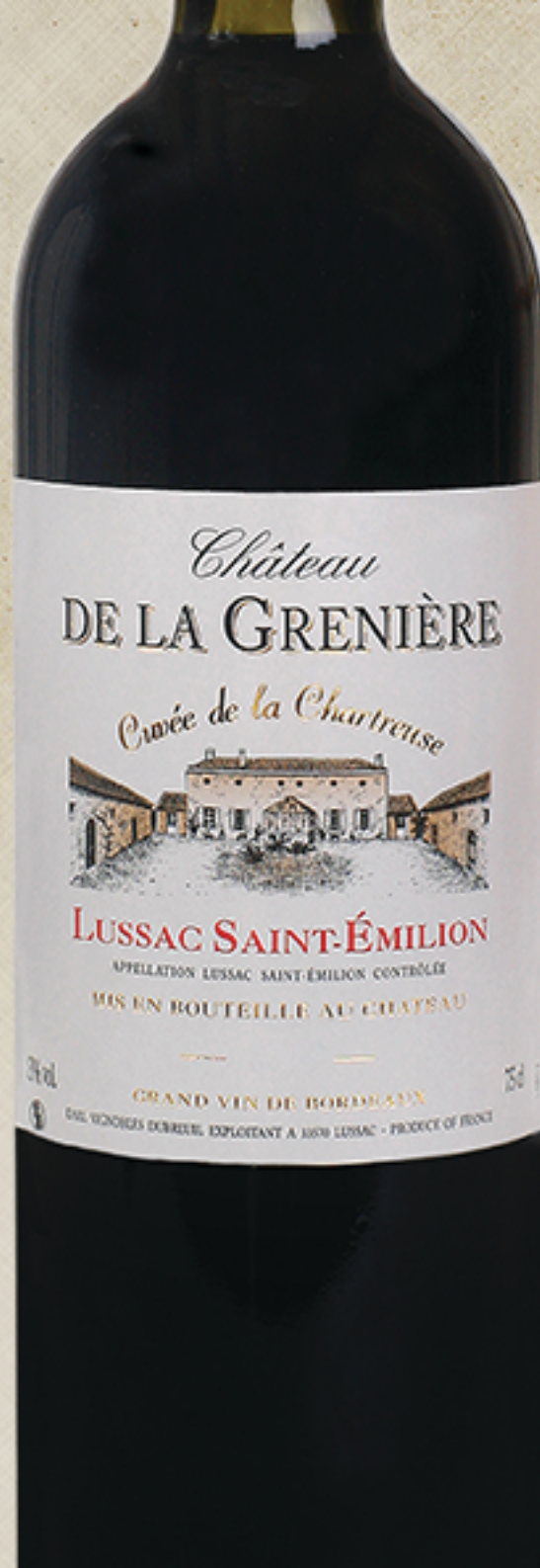




Château DE LA GRENIÈRE

Cuvée de la Chartreuse

AOC LUSSAC SAINT EMILION

Date de création du vignoble : Fin 17ème siècle

Superficie : 2 Hectares

Moyenne d'âge du vignoble : 50 ans

Assemblage : Merlot 75%, Cabernet sauvignon 20 %, Cabernet franc 5%

Sol : présentent une dominante limono-sableuse , limono-argileuse reposant sur un fond argileux, avec localisée une croupe graveleuse. Ils permettent un enracinement profond de la vigne.

Vendanges : mécanique, à maturité optimale du raisin grâce à un contrôle analytique dosant sucres, acides, couleur, tanins, complété par un suivi gustatif de chaque parcelle.

Durée fermentation : Cuvaizon longue de 4 à 5 semaines de macération, après éraflage total maîtrise des températures.

Elevage : 18 mois dont 12 à 15 mois en fûts de chêne français, avec 1/3 barriques neuves, 1/3 barriques d'un vin, 1/3 barriques de deux vins.

Production : 15000 bouteilles

Commentaire de dégustation: Intense couleur rubis sombre. Le nez est finement boisé, notes grillées, mentholées, vanillées. La bouche est soyeuse, bien équilibrée sur un fruit très mur et un boisé élégant, avec une belle structure. La finale est longue, finement grillée. Ce vin ravira les amateurs, aujourd'hui comme dans quelques années.

Vignobles DUBREUIL

14 la Grenière
33570 LUSSAC

Tél: 05 57 24 16 87

www.chateaudelagreniere.fr