

Parenthèse de la Grenière

Historique : 1er millésime produit en 2007

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Assemblage : Merlot 50%, Cabernet franc 50 %

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.

Vinification : Pressurage direct - fermentation à basse température

Commentaire de dégustation: Robe aux reflets brillants. Le nez est fruité avec des notes de cerise, framboise. La bouche, vive, et fraîche se prolonge sur des sensations fruitées.

Vignobles DUBREUIL

14 la Grenière

33570 LUSSAC

Tél: 05 57 24 16 87

www.chateaudelagreniere.fr