

Château DE LA GRENIÈRE

AOC LUSSAC SAINT EMILION

Date de création du vignoble : Fin 17ème siècle

Superficie : 10 Hectares

Moyenne d'âge du vignoble : 35 ans

Assemblage : Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20 %, Cabernet franc 10 %

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

Elevage : 80 % En cuves avec méthode de soutirages suivis pendant 18 mois.
20 % Barriques de 3 vins

Production : 37 000 bouteilles

Commentaire de dégustation: Belle robe rouge rubis aux reflets briques Le nez est intense, fruits cuits (cerise, fraise), épicée (menthe, poivre).
La bouche est ronde , ample, notes de fruits murs avec beaucoup de sucrosité.
La finale est longue et puissante.

Vignobles DUBREUIL

14 la Grenière
33570 LUSSAC

Tél: 05 57 24 16 87

www.chateaudelagreniere.fr

