

AUTREMENT

DU CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE
AOC LUSSAC-SAINT-EMILION



Histoire : Premier millésime produit en 2015

Assemblage : Merlot 100%

Terroir : Dominantes limono-sableuse et limono-argileuse reposant sur un fond argileux, avec une coupe graveleuse localisée, ce qui permet un enracinement profond de la vigne.

Récolte : Mécanique, à maturité optimale du raisin. Éraflage et tri.

Vinification & Élevage : sans sulfites ajoutés. Élevage en cuves inox et béton pendant 9 mois avant mise en bouteille, maîtrise des températures grâce aux cuves thermorégulées.

Production : 10 000 bouteilles

History : First vintage produced in 2015.

Blending : 100% Merlot

Soil : Clay, clay-limestone, clay-gravel with hints of iron.

Harvest : Mechanical at optimal ripeness, de-stemming and picked-out.

Wine-making and ageing : Without sulphites addition. Stainless steel and concrete tanks during 9 months until the bottling. Temperatures are controlled by tanks equipped with thermoregulation.

Production : Around 10000 bottles.

CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE
33570 LUSSAC
CHATEAUDELAGRENIERE.FR
EARL.DUBREUIL@WANADOO.FR
05.57.24.16.87



VIGNOBLES
DUBREUIL