

CHÂTEAU HAUT LA GRENIÈRE



Histoire : Vignoble créée à la fin du XVIIe siècle.

Superficie : 5 hectares

Assemblage : Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 20%

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.

Vendanges : Mécaniques, à maturité optimale du raisin. Erafilage et tri.

Fermentation : Vinification traditionnelle en cuves inox avec 2 à 3 semaines de macération. Maîtrise des températures automatisée avec des cuves thermorégulées.

Élevage : Cuves bétons et inox avec méthode de soutirages suivis pendant 18 mois.

Production : Environ 20 000 bouteilles

AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION

History : Vineyard dating from the seventeenth century.

Area : 5 hectares

Blending : Merlot 75%, Cabernet Sauvignon 5% Cabernet Franc 20%

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

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

Wine-making : Traditional vinification in stainless steel tanks with 2-3 weeks of macerations. Temperatures are controlled by tanks equipped with thermoregulation.

Maturing : In concrete tank or stainless steel tanks while 18 month with regular racking.

Production : Around 20 000 bottles.

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


VIGNOBLES
DUBREUIL