

# CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE



Histoire : Vignoble créée à la fin du XVIIe siècle.

Superficie : 10 hectares

Assemblage : Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 10%

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. Eraflage et tri.

Fermentation : Vinification traditionnelle en cuve béton avec 3 à 4 semaines de macération. Maîtrise des températures avec cuves thermorégulée.

Élevage : 60% cuve avec méthode de soutirages suivis pendant 18 mois, 40% barriques de plus de 2vins.

Production : Environ 35 000 bouteilles

## AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION

History : Vineyard dating from the seventeenth century.

Area : 5 hectares

Blending : Merlot 70%, Cabernet Sauvignon 20% Cabernet Franc 10%

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 concrete tanks with 3-4 weeks of macerations. Temperatures are controlled by tanks equipped with thermoregulation.

Maturing : 60% aged in tanks while 18 month with regular raking. and 20% in 2-3 year old barrels .

Production : Around 35 000 bottles.

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

  
VIGNOBLES  
DUBREUIL