

# CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE

CUVÉE  
DE LA CHARTREUSE  
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION



Histoire : Vignoble créée à la fin du XVIIe siècle.

Superficie : 2 hectares

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

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 cuves béton avec 4 à 5 semaines de macération. Maîtrise thermique automatisée avec thermorégulation des cuves.

Élevage : 18 mois dont 12 à 15 en fûts de chêne, avec 40% de barriques neuves, 40% de barriques d'un vin et 20% de barriques de deux vins.

Production : Environ 15 000 bouteilles.

History : Vineyard dating from the seventeenth century.

Area : 2 hectares

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

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 4-5 weeks of macerations. Temperatures are controlled by tanks equipped with thermoregulation.

Maturing : 18 month of maturing with 12-15 months in barrels : 40% in new barrels, 40% in 1 year old barrels and 20% in 2 years old barrels.

Production : Around 15 000 bottles.

CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE

33570 LUSSAC

CHATEAUDELAGRENIERE.FR

EARL.DUBREUIL@WANADOO.FR

05.57.24.16.87



VIGNOBLES  
DUBREUIL