



PARENTHÈSE

DU CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE

Histoire : Premier millésime produit en 2007

Assemblage : Merlot 50%, Cabernet Franc 50%

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.

Vinification : Pressurage direct et fermentation à basse température.

Commentaire dégustation : Nez fruité avec des notes de cerises et de framboises. La bouche est vive et fraîche, se prolongeant sur les sensations fruitées.

History : First vintage produced in 2007

Blending : Merlot 50%, Cabernet Franc 50%

Soil : Limon and sand soil in majority, limon clay based on a clay ground and clay gravel with hints of iron on top.

Harvest : mechanical, at optimal ripeness

Winemaking : direct pressing, low-temperature fermentation

Tasting comment : pale color with red reflections. The nose is fruity with red fruits hints.

The mouth is fresh and vivid at the beginning, extends with fruity and velvet sensations.

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


VIGNOBLES
DUBREUIL