



# ESTHÈTE

**Histoire :** Premier millésime produit en 2010. Cette cuvée naît de la sélection rigoureuse des deux meilleures parcelles du vignoble (une merlot et une cabernet franc ou sauvignon).

**Assemblage :** 70% Cabernet (Franc ou Cabernet suivant le millésime), 30% Merlot.

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

**Récolte :** Manuelle, à maturité optimale du raisin. Eraflage et tri.

**Vinification & Elevage :** Vinification réalisée dans des fûts de 500 litres. Elevage de 18 mois dont 15 en barriques neuves.

**Production :** 1000 bouteilles

DU CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE  
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION

**History :** First vintage produced in 2010. This cuvée is done with a strict selection of the two best parcels of Cabernet and Merlot.

**Blending :** 70% of Cabernet (Franc or Sauvignon), 30% of Merlot.

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

**Harvest :** Manual at optimal ripeness, destemming and picked-out.

**Wine-making :** For a dainty extraction, the winemaking is done in 500 liters barrels.

**Maturation :** 18 months including 15 months in new barrels.

**Production :** Around 1000 bottles.

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

  
VIGNOBLES  
DUBREUIL