



CHÂTEAU HAUT LA GRENIÈRE

AOC LUSSAC SAINT-EMILION

Histoire : Vignoble créée à la fin du XVIIe siècle.

Superficie : 5 hectares.

Assemblage : Merlot 70%, Cabernet Franc 30%.

Terroir : sablo-argileux sur fond argileux permettant un enracinement profond de la vigne.

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

Fermentation : Vinification en cuve inox avec 3 à 4 semaines de macération.

Élevage : 18 mois en cuve béton & inox.

Production : 20 000 bouteilles.

History : Vineyard dating from the seventeenth century.

Area : 5 hectares.

Blending : Merlot 70%, Cabernet Franc 30%.

Soil : Sandy-Clay.

Harvest : Mechanical at optimal ripeness, destemming and picked out.

Winemaking : Traditional vinification in stainless steel tanks with 3-4 weeks of macerations.

Maturing : 18 month in concrete tanks and stainless steel tanks.

Production : 20 000 bottles.

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


VIGNOBLES
DUBREUIL