



CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE

AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION

Histoire : Vignoble créée à la fin du XVIIe siècle.

Superficie : 10 hectares.

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

Terroir : limono-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 béton brute avec 3 à 4 semaines de macération.

Élevage : 60% en cuve & 40% en barrique de plus de 2 vins.

Production : 35 000 bouteilles.

History : Vineyard dating from the seventeenth century.

Area : 10 hectares.

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

Soil : Clay-limestone.

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

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

Maturing : 60% aged in tanks and 40% in 2-3 year old barrels.

Production : 35 000 bottles.

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

VIGNOBLES
DUBREUIL