



CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE

Histoire : Vignoble créé à la fin du XVII^e siècle.

Superficie : 2 hectares.

Assemblage : Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 30%, Cabernet Franc 30%.

Terroir : Argileux & graveleux reposant sur un fond argileux permettant un enracinement profond de la vigne.

Récolte : Manuelle & mécanique, à maturité optimale du raisin. Éraflage et tri.

Fermentation : Vinification en cuve béton avec 4 à 5 semaines de macération.

Vinification & 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 : 15 000 bouteilles

CUVÉE
DE LA CHARTREUSE
AOC LUSSAC SAINT-ÉMILION

History : Vineyard dating from the seventeenth century.

Area : 2 hectares.

Blending : 40% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc.

Soil : Clay-gravel with hints of iron.

Harvest : Manual & Mechanical at optimal ripeness, de-stemming and picked-out.

Wine-making and ageing : Vinification in concrete tanks with 4-5 weeks of macerations. 18 month of maturing with 15 months in barrels.

Production : Around 15 000 bottles.

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

VIGNOBLES
DUBREUIL