

GRAND VIN DE BORDEAUX

L'ÉPICURIEN du

CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES BLANC



VIGNOBLES

REYNAUD

AU NOM DES GRAVES



SURFACE : 4,43 Ha

PRODUCTION TOTALE : 20 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et sablonneux

CÉPAGES : 50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle.

VINIFICATION : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation à basse température en cuve inox thermo régulée.

ÉLEVAGE : Sur lies avec bâtonnage réguliers pendant 6 mois avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION :

Un vin d'une belle couleur très limpide avec de très léger reflet or. Issus d'un élevage sur lies fines permettent à ce vin de se distinguer par une bouche suave, avec de subtils arômes d'abricot et de pêche. L'attaque en bouche nous rafraîchit avec une légère vivacité en finale.

VIELLISSEMENT : Agréable très jeune, peut être conservé pendant 2 à 3 ans.

PROPRIÉTAIRES : PHILIPPE ET FABRICE REYNAUD
VIGNOBLES REYNAUD

46, Avenue Maurice La Châtre - 33640 Arbanats - FRANCE - Tél.+33 (0)5 56 67 20 13
contact@vignobles-reynaud.fr - www.vignobles-reynaud.fr