

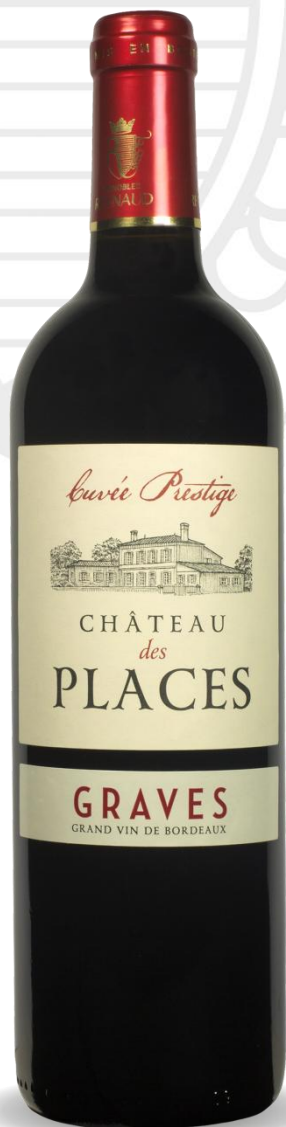
GRAND VIN DE BORDEAUX
CUVÉE PRESTIGE

CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES ROUGE



VIGNOBLES
REYNAUD
AU NOM DES GRAVES
•••••



SURFACE : 18.75 Ha

PRODUCTION TOTALE : 60 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : croupes graveleuses et sous-sol argilo sablonneux.

CÉPAGES : 55% merlot et 45% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Traditionnelle avec contrôle des températures et une cuvaison longue.

ÉLEVAGE : Barriques de chêne merrain pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Cette élégante bouteille présente une robe Rouge foncé avec quelques reflets fuchsia. Son bouquet mêle les notes de pain grillé, de fruits rouges (groseille et cassis) bon boisé, grillé, fumé qui commence à se fondre. L'attaque est ronde et souple. Evolue sur des tannins charnus. Les tannins sont bons et fins, déjà assez ronds. La finale est longue et finement boisée. Belle bouteille pleine de charme et potentiel de vieillissement élevé.

VEILLISSEMENT : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant 8 à 10 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