

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU LUGAUD

AOC GRAVES BLANC



VIGNOBLES

REYNAUD

AU NOM DES GRAVES



SURFACE : 4,43 Ha

PRODUCTION TOTALE : 31 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et sablonneux pour le Sémillon et la Muscadelle. Argilo-calcaire pour le Sauvignon.

CÉPAGES : 60% Sémillon, 30% Sauvignon, 10% Muscadelle

VINIFICATION : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation entre 17°C et 19°C en cuve inox thermo régulée.

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

DÉGUSTATION :

Robe jaune claire et des reflets brillants. Aux parfums délicats avec quelques nuances de pamplemousse et de citron. Ce vin s'épanouit autour d'arômes intenses de miel et de pomme verte. La bouche est légèrement suave est réveillée par une finale vive et saline.

VIEILLISSEMENT : 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