

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU LUGAUD
AOC GRAVES ROUGE



SURFACE : 6.41 Ha

PRODUCTION TOTALE : 42 000 cols

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

CÉPAGES : 75% Merlot Noir, 25% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION : Traditionnelle, contrôle des températures, cuvaison longue.

ÉLEVAGE : 80% cuve 20% barriques de chêne merrain.

DÉGUSTATION :

Sa robe dévoile un rubis sombre aux éclats violines, qui témoigne de sa richesse. Le bouquet est expressif et mûr, et offre toute la finesse et l'élégance du terroir de Graves. Le nez est complexe aux arômes de fruits rouges bien mûres, confits d'épices. Des nuances plus complexes, grillées, témoins d'un élevage traditionnel en fûts de chêne, se mêlent harmonieusement aux arômes fruités. En bouche ce vin est généreux et expressif soutenu par des tanins sur un équilibre parfait.

VIELLISSEMENT : 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