

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU LAGRANGE
AOC GRAVES BLANC



SURFACE 2,35 Ha

PRODUCTION TOTALE : 16 000 cols

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

CÉPAGES : 65% Sémillon, 35% Sauvignon.

VINIFICATION : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation entre 17°C et 19°C en cuve inox thermo régulée et 30% en barriques neuves.

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

DÉGUSTATION : Ce vin possède une belle couleur jaune pâle brillante et offre un nez intense qui s'exprime, sur des senteurs fruitées et citronnées enjolivées par des saveurs florales. La bouche intense et complexe est parfaitement équilibrée entre la fraîcheur et le gras. Finale légèrement grillée sur des nuances de fruits secs.

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