

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU TEYCHON

AOC GRAVES ROUGE



SURFACE : 10,75 Ha

PRODUCTION TOTALE : 50 000 cols

SOL ET SOUS SOL : Croupes graveleuses et côte argilo-calcaire (unique en Graves).

CÉPAGES : 70% Merlot Noir, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

VINIFICATION : Traditionnelle, contrôle des températures, cuvaison longue.

ÉLEVAGE : Barriques de chêne merrain pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Une robe d'une couleur dense et rouge aux reflets encore fuchsia nous illumine. Son nez intensément chaleureux exhale des senteurs de pain grillé, boisé, puis de fruits rouges (cassis, myrtilles). Une attaque ronde et souple suivis d'évolution tannique et charnue. La finale est longue et finement boisée. Belle bouteille pleine de charme et potentiel de vieillissement élevé.

VIEILLISSEMENT : 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