

GRAND VIN DE BORDEAUX

AGORA

# CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES BLANC



VIGNOBLES  
**REYNAUD**  
AU NOM DES GRAVES  
•••••



**SURFACE** : 0,85 Ha

**PRODUCTION TOTALE** : 3 000 cols.

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

**CÉPAGES** : 50% Sémillon, 50% Sauvignon.

**VINIFICATION** : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation entre 17°C et 19°C en fûts de chêne français de 500 litres.

**ÉLEVAGE** : Sur lies avec bâtonnages manuels réguliers pendant 10 mois avant la mise en bouteilles.

**DÉGUSTATION** :

Notes citronnées, vin enrobé (élevage en fûts de 500 litres) et de belle longueur, dans un style travaillé, généreux et ambitieux.

**VIEILLISSEMENT** : Agréable très jeune, peut être conservé pendant 5 à 6 ans.

**HISTOIRE** :

Les raisins de cette cuvée sont récoltés à la main en cagettes en provenance des toutes meilleures parcelles du Château des Places. \*

Cette cuvée se veut être la plus belle expression de ce que les Graves peuvent offrir, mais aussi l'expression d'une passion et de valeurs que les Vignobles Reynaud souhaitent faire partager.

Son nom, AGORA, réunit d'ailleurs ces notions de rencontres, d'échanges, de partage...

Agora : Le meilleur des Graves en partage !

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