

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU DES PLACES

Cuvée Prestige
AOC GRAVES BLANC



VIGNOBLES
REYNAUD
AU NOM DES GRAVES
•••••



SURFACE : 4,25 Ha

PRODUCTION TOTALE : 20 000 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 : 50% Sémillon, 40% Sauvignon, 10% Muscadelle.

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 :

Couleur jaune pâle avec des reflets brillants limpides. Le nez est intense légèrement vanillé avec des notes fruitées : agrumes et fruits exotiques. A l'agitation, il développe des notes mentholées et florales. L'attaque en bouche est fraîche avec une évolution ample. Gras, le palais est équilibré par une finale vive.

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