

GRAND VIN DE BORDEAUX

# CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES BLANC



VIGNOBLES  
**REYNAUD**

AU NOM DES GRAVES



**SURFACE** : 4,25 Ha

**PRODUCTION TOTALE** : 30 000 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 brillante avec des reflets doré. 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