

GRAND VIN DE BORDEAUX

AGORA

du CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES ROUGE



SURFACE : 5 Ha

PRODUCTION TOTALE : 15 000 cols

SOL ET SOUS-SOL : Croupes graveleux.

CÉPAGES : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Traditionnelle avec macération pré fermentaire à froid. Après la fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées à 25-28°C, la cuvée AGORA effectue la fermentation malolactique en barriques de chêne français neuves. Les lies sont bâtonnées plus de 6 mois afin de faciliter l'autolyse des levures pour créer du velouté et une grande complexité aromatique.

ÉLEVAGE : En barriques bordelaises neuves en chêne français. La durée totale de l'élevage est de 13 à 14 mois.

DÉGUSTATION : Cette élégante bouteille présente une robe aux couleurs sombre et profonde. Conciliant des arômes de fruits de bois et d'épices. La bouche est harmonieuse et pleine dévoilant une finesse sur des tanins d'un équilibre parfait. Un vin de Graves de très grande qualité.

VIELLISSEMENT : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant de 10 à 15 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