

GRAND VIN DE BORDEAUX

**AFFRANCHI**  
**SANS SULFITES AJOUTES**  
**CHÂTEAU DES PLACES**  
AOC GRAVES ROUGE



VIGNOBLES  
**REYNAUD**  
AU NOM DES GRAVES  
● ● ● ● ●



**SURFACE** : 5.00 Ha

**PRODUCTION TOTALE** : 26 600 cols

**SOL ET SOUS-SOL** : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et sablonneux.

**CÉPAGES** : 100% Merlot Noir

**VINIFICATION** : Sans ajout de sulfites à l'abri de toute oxydation avec contrôle des températures.

**ÉLEVAGE** : En cuve jusqu'à la mise en bouteille pour préserver le fruité.

**DÉGUSTATION** : La couleur est très intense. Au nez les arômes de fruits sont très présents : confiture de fraise, framboise et cassis. En bouche, l'attaque est franche suivi de sensations de rondeur et de sucrésité. Les tanins bien présents sont très soyeux. La finale est longue et douce. L'équilibre et la finesse caractérise très bien cette bouteille.

**VIEILLISSEMENT** : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant 3 à 5 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