

GRAND VIN DE BORDEAUX

LES CHARMES
DU

CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES ROUGE



VIGNOBLES
REYNAUD

AU NOM DES GRAVES



SURFACE : 15.35 Ha

PRODUCTION TOTALE : 90 000 cols

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

CÉPAGES : 75% Merlot Noir et 25% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION : Traditionnelle, contrôle des températures, cuvaison longue.

ÉLEVAGE : 80% cuve, 20% barriques de chêne merrain

DÉGUSTATION :

Arômes de fruits mûrs et confits. Au palais, la finesse et la rondeur trouvent un juste équilibre avec un beau volume et des tanins fins et élégants.

VIEILLISSEMENT : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant 8 à 10 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