

GRAND VIN DE BORDEAUX
CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES ROUGE



VIGNOBLES
REYNAUD

AU NOM DES GRAVES



SURFACE : 18,75 Ha

PRODUCTION TOTALE : 120 000 cols

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

CÉPAGES : 55% Merlot Noir, 45% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION : Traditionnelle, contrôle des températures, cuvaison longue.

ÉLEVAGE : Barriques de chêne merrain pendant 12 mois avec un tiers de neuves.

DÉGUSTATION :

Robe rouge foncé avec des notes fuchsia. Teinte brillante et nette. Nez intense développe des notes de fruits rouges boisé (groseille et mûre) Notes de pain grillé, fumé qui commence à se fondre. En bouche l'attaque est fraîche et ronde. A l'évolution c'est un vin nettement plus charpenté et tannique. Les tannins sont bons et fins, avec une matière opulente. L'ensemble est équilibré avec une touche boisée. Belle bouteille pleine de charme et potentiel de vieillissement élevé.

VIELLISSEMENT : 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