

GRAND VIN DE BORDEAUX

CHÂTEAU LAGRANGE

AOC GRAVES ROUGE



SURFACE : 10.75 Ha

PRODUCTION TOTALE : 50 000 bouteilles

SOL ET SOUS SOL : Croupes graveleuses et côte argilo-calcaire (unique en Graves).

CÉPAGES : 70% Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.

VINIFICATION : Traditionnelle, contrôle des températures, cuvaison longue.

ÉLEVAGE : Barriques de chêne merrain pendant 12 mois.

DÉGUSTATION :

Bénéficiant d'un terroir de qualité, ce vin nous délivre une robe brillante avec des reflets violets. Nez d'une très grande complexité assez intense. Arômes de fruits noirs très mûrs. La bouche est pleine, les arômes du nez reviennent et le velouté surprend très agréablement. Vin d'une grande classe avec une finesse et un bon équilibre.

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