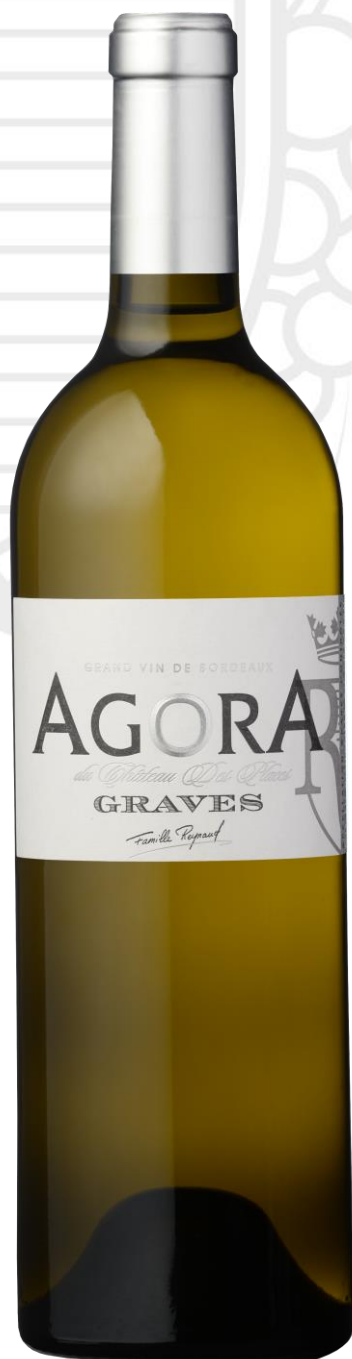


GRAND VIN DE BORDEAUX

AGORA

CHÂTEAU DES PLACES

AOC GRAVES BLANC



SURFACE : 0,85 Ha

PRODUCTION TOTALE : 3 000 cols.

SOL ET SOUS-SOL : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et sablonneux pour le Sémillon. Argilo-calcaire pour le Sauvignon.

CÉPAGES : 50% Sémillon, 50% Sauvignon.

VINIFICATION : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation entre 17°C et 19°C en fûts de chêne français de 500 litres.

ÉLEVAGE : Sur lies avec bâtonnages manuels réguliers pendant 10 mois avant la mise en bouteilles.

DÉGUSTATION :

Notes citronnées, vin enrobé (élevage en fûts de 500 litres) et de belle longueur, dans un style travaillé, généreux et ambitieux.

VIEILLISSEMENT : Agréable très jeune, peut être conservé pendant 5 à 6 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