



BORDEAUX ORIGINALIS

RENIVS

AOC GRAVES ROUGE



VIGNOBLES
REYNAUD

AU NOM DES GRAVES



SURFACE : Quelques centaines de vieux pieds de vignes

PRODUCTION TOTALE : 715 bouteilles par millésime

SOL ET SOUS-SOL : Belles graves pour le Cabernet Sauvignon et Argilo-calcaire pour Merlot

CÉPAGES : 50% Merlot Noir, 50% Cabernet Sauvignon.

VINIFICATION : Intégrale en fûts de chêne et fermentation malo-lactique en barriques.

ÉLEVAGE : Barriques neuves de chêne pendant 18 mois.

DÉGUSTATION : La robe est rouge foncé d'une belle brillance. Le nez est d'une grande complexité mêlant fruits noirs aux épices en passant par une grande gamme de senteurs empyreumatiques. En bouche, belle attaque puis nous retrouvons les aromes du nez avec des saveurs très équilibrées. L'impression de finesse des grands vins de Bordeaux nous vient à l'esprit. Il s'agit bien d'un vin plein, puissant mais qui nous paraît très aisé à boire tellement la "balance" est parfaite. La finale très agréable est d'une longueur immense.

VIELLISSEMENT : A découvrir jeune après décantation, mais se révélera avec les années entre 8 et 20 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