

GRAND VIN DE BORDEAUX

SAINTE RADEGONDE du
CHÂTEAU LAGRANGE
AOC GRAVES ROUGE



PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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 : La couleur est très profonde. Le nez est complexe avec un subtil mélange d'épices, de fruits noirs relevé par des arômes d'élevage très élégants. Le merlot sur ce sol argilo-calcaire apporte au vin une très belle tension ainsi que des beaux tanins. La bouche reste très ronde et charmeuses. Ce vin est puissant et fin.

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