

GRAND VIN DE BORDEAUX

SAINTE RADEGONDE du  
**CHÂTEAU LAGRANGE**  
AOC GRAVES BLANC



**PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

**SURFACE** 2,35 Ha

**PRODUCTION TOTALE** : 16 000 cols

**SOL ET SOUS-SOL** : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et argilo-calcaire.

**CÉPAGE** : 100% Sauvignon.

**VINIFICATION** : Macération pelliculaire, pressurage pneumatique sous gaz inerte et fermentation entre 17°C et 19°C en cuve inox thermo régulée et 30% en barriques neuves.

**ÉLEVAGE** : Sur lies avec bâtonnages réguliers pendant 6 mois avant la mise en bouteilles.

**DÉGUSTATION** : Belle couleur jaune pâle aux reflets argentés. Le nez intense s'exprime par des saveurs de fruits exotiques et citronnées complétées par une belle minéralité. La bouche intense et complexe est parfaitement équilibrée entre la fraîcheur et le gras. Finale légèrement grillée sur des nuances de fruits secs.

**VEILLISSEMENT** : Agréable très jeune, peut être conservé pendant 2 à 3 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