

GRAND VIN DE BORDEAUX

AFFRANCHI
SANS SULFITES AJOUTES
CHÂTEAU DES PLACES
AOC GRAVES ROUGE



SURFACE : 5.00 Ha

PRODUCTION TOTALE : 26 600 cols

SOL ET SOUS-SOL : Croupes graveleuses sur un sous-sol argileux et sablonneux.

CÉPAGES : 100% Merlot Noir

VINIFICATION : Sans ajout de sulfites à l'abri de toute oxydation avec contrôle des températures.

ÉLEVAGE : En cuve jusqu'à la mise en bouteille pour préserver le fruité.

DÉGUSTATION : La couleur est très intense. Au nez les arômes de fruits sont très présents : confiture de fraise, framboise et cassis. En bouche, l'attaque est franche suivi de sensations de rondeur et de sucrété. Les tanins bien présents sont très soyeux. La finale est longue et douce. L'équilibre et la finesse caractérise très bien cette bouteille.

VIEILLISSEMENT : Agréable dès maintenant, peut vieillir en s'améliorant pendant 3 à 5 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