



CÉPAGES

Merlot, Cabernet Franc

APPELLATION

Bordeaux supérieur

DEGRÉ D'ALCOOL

14% Alc/Vol.

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire sur le haut des coteaux, limons argile et sable, argile sur le sous-sol des molasses de l'agenais

Château Grand Renom 2015

Bordeaux supérieur

Château Grand Renom est une cuvée d'assemblage. Situé sur la commune d'Eynesse, en contreforts de la Dordogne. Situé à 80 mètres d'altitude sur un terroir riche et diversifié, les merlots et cabernet francs qui entrent dans l'assemblage de ce vin sont issus d'une sélection réalisée sur 8 hectares du domaine.

VINIFICATION

Chaque parcelle est vinifiée séparément pour en extraire tout le potentiel. Pendant la fermentation 3 à 4 remontages par jour permettent d'extraire les tanins les plus qualitatifs. Au bout de 3 à 4 semaines de macération le vin est soutiré, les marcs pressés.

ÉLEVAGE

Après la fermentation malolactique les vins sont élevés dans des barriques de chêne français de 225 Litres pendant 12 mois. Afin de ne pas trop marquer le vin par des notes boisées, seulement 1/3 de barriques neuves est utilisée.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Belle robe rubis.

Nez : Notes délicates de fruits rouges.

Bouche : Équilibré en bouche, l'attaque est ample et agréable, les tanins sont soyeux et délicats avec une belle fraîcheur aromatique.

NOTES DE LA RÉCOLTE

La vendange est récoltée de fin septembre à début octobre à la machine avec un tri embarqué pour ne conserver que les meilleurs raisins.

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com