



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 2016

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

Les raisins ont été triés pour ne garder que les plus belles baies. Les vins ont une belle acidité et une charge tanique importante. C'est pourquoi les temps de macération ont été assez longs pour Grand Renom afin d'en extraire tous les tanins les plus qualitatifs.

ÉLEVAGE

Elevage en fûts de chêne français : 1/3 neuf, 1/3 d'un vin et 1/3 de deux vins pendant 12 à 14 mois.

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.

ACCORDS METS-VINS

Charcuterie, viandes rouges ou du fromage à pâte dure.

NOTES DE LA RÉCOLTE

Début des vendanges mécanique le 1er octobre

RESSOURCES

www.antoinemoueix.com