



CHÂTEAU GRAND RENOM

BORDEAUX ROUGE

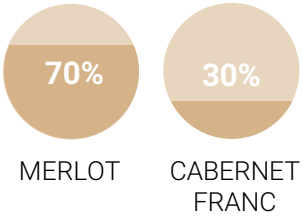
2015

DÉGUSTATION

Un nez intense de fruits rouges. En bouche, l'équilibre parfait entre le fruit et des

tanins souples.

Idéal sur de la charcuterie, un rôti de bœuf mais aussi des pâtes fraiches. A consommer entre 14°C et 18°C.



MERLOT

CABERNET FRANC

Degré d'alcool : 13,5% vol.
Âge des vignes : Moyenne de 20 ans.
Densité de plantation : 3 à 4000 pieds/ha.
Rendement : 55 hL/ha.
Vigneron : Robin JEUDY

INFORMATIONS TECHNIQUES

Situation : Commune d'Eynesse, sur des coteaux exposés Sud-Ouest, sur les contreforts de la Dordogne. A une altitude de 80m.

Terroir : Sol argilo-calcaire orienté nord assez profond et fertile.

Type de viticulture : Viticulture raisonnée. Rotation de semis de céréales et de légumineuses à l'automne pour décompacter et enrichir naturellement les sols (transformation de l'azote atmosphérique dans le sol), travaux en vert (dédoublage, ébourgeonnage, effeuillages mécaniques).

Vendange : A partir du 28 septembre pour les premiers Merlot, jusqu'au 10 octobre. Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité voulue et optimale.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines. Levures de souche bordelaise. Une montée graduelle de 24°C à 30°C. Des remontages 3 à 4 fois par jour pendant 4 jours. Fermentation malolactique en cuve inox thermorégulées.

Élevage : Le vin est élevé en cuve inox et béton 8 à 14 mois.