

L'AMATEUR ET LE VIN

BORDEAUX

CHATEAU DE LA GRENIERE

L'origine du château remonte au XVIIe siècle et appartient à la famille Dubreuil depuis quatre générations. Il s'étend sur 10 hectares de cépages traditionnels.

LUSSAC SAINT EMILION

TERROIR

La qualité de ses vins est due à sa situation sur un plateau très bien exposé et à la diversité des terrains : ici des terres fortes sur fond argileux, ailleurs des terres légères sur fond argilo-calcaire ou des terrains graveleux avec dans le sous-sol des traces de crasses de fer plus ou moins importante

ENCEPAGEMENT

Age des vignes : de 25 à 35 ans.

55% de Merlot, 30% de Cabernet Sauvignon de 40 ans & 15% de Cabernet Franc

VINIFICATION

Vendanges manuelles avec table de tri, cuvaison de 3 à 4 semaines. Elevage de 18 mois en cuve béton et inox. Malo-lactique sur marcs pour donner de la richesse. Passage en barriques modérés. Collage aux blancs d'œufs.

DEGUSTATION

Un passage en fût de chêne sur 20%.

Robe pourpre aux reflets grenats, profonde et brillante. Les arômes montent de façon puissante sur les fruits compotés (cerise noire) puis des notes plus chaudes comme la torrification, la boîte de cigare, le cachou. La bouche est complexe avec pour confirmer le nez cette dominante de fruit noir (mûre, cassis). Une bonne structure tannique réhaussée par une jolie fraîcheur, de la finesse en finale sans accroche tannique. Un vin bien équilibré.

L'AMATEUR ET LE VIN

5, rue Colbert 70 160 FAVERNEY

Tél : 03.84.91.40.00 . Fax : 03.84.91.43.47

Siret N° : 413 823 527 00010 APE : 513 J R.C Vesoul 97 B 61

T.V.A intercommunautaire : FR 88413823527 00010 N° Accises : FR 01509E0016

e.mail : amateur.vin@wanadoo.fr

site internet : <http://amateurvin.canalblog.com/>