

Château Grillon

Sauternes

Un vin charnu et mûr aux arômes complexes d'orange confite, de miel et de fruits secs nuancés de notes boisées et une grande finesse qui le distinguent parmi les meilleurs crus de Barsac et Sauternes. A déguster à 10°C sur des foies gras, roquefort ou comme apéritif.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : A Barsac et plus particulièrement sur le plateau de Haut-Barsac, le plus haut point de la ville. La propriété date du 18ème siècle et a été achetée par la famille de Mme Roumazeilles en 1922. Elle a été repris récemment par Bordeaux Vineam.

SURFACE EXPLOITEE : 8 hectares.

NATURE DU SOL : Argilo-calcaire.

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 95% Semillon, 5% Sauvignon.

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendement moyen à l'hectare : 23hl/ha

VENDANGES : Vendanges manuelles par ramassages successifs.

ELEVAGE : Ce vin vieillit entièrement en fûts de chêne renouvelés par quart.

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves ciments et barriques.

PRODUCTION ANNUELLE : 25 000 bouteilles

MEDAILLES :

Mill. 2012 : Concours International des Vins – Lyon 2014 – Médaille d'Or

