

Château Les Grands Chênes

Médoc Cru Bourgeois

La robe est profonde, de couleur grenat, avec des reflets acajou légèrement tuilés

Le nez est complexe, on reconnaît dans cet ordre, le cassis, la prune. Dans un deuxième temps, ce sont les épices qui s'expriment comme la cannelle. Les notes de torréfaction apparaissent ensuite, sous la forme de bois brûlés.

La bouche est franche et laisse percevoir tout de suite l'incroyable finesse des tannins, enrobés, parfaitement équilibrés.

Finale, équilibrée et généreuse.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Saint Christoly du Médoc. Le vignoble du Château Les Grands Chênes a été implanté autour d'une ancienne forteresse datant du XVI^e siècle, dans une région du Médoc très dynamique au niveau des échanges commerciaux avec le reste du monde, grâce à la grande activité du port de Saint Christoly du Médoc.

SUPERFICIE : 34 hectares

NATURE DU SOL : Grave Garonnaise

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 70% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Age des vignes : 40 ans

Rendement moyen : 46 hl par hectare

Densité de plantation : 7 500 pieds par hectare

VENDANGES : Vendanges manuelles

VINIFICATION : Mise en cuves bois de petite capacité thermorégulées. Encuvage par gravité. Pigeages entièrement manuels. 28 à 30 jours de macération.

ELEVAGE : Barriques (25% neuves) pendant 16 mois

PRODUCTION ANNUELLE : 200 000 bouteilles

