



Château DE LA GRENIERE

Lussac - Saint-Émilion

L'origine de ce domaine commandé par une imposante chartreuse remonte au XVII^{ème} siècle; à cette époque, les moines de l'abbaye de Faize venaient s'y approvisionner.

- Type :** Vin Rouge
- Superficie :** 15 ha
- Age moyen des vignes :** 35 ans
- Encépagement :** 70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 10% Cabernet Franc
- Sol :** Fond argileux, argilo-limoneux et argilo-graveleux avec des traces de
- Vendanges :** mécanique, à maturité optimale du raisin grâce à un contrôle analytique et gustatif de chaque parcelle.
- Vinification :** Cuvaison longue de 4 à 5 semaines de macération, après éraflage total, maîtrise des températures.
- Élevage :** En cuves avec méthode de soutirages suivis pendant 18 mois. 20% en barriques.
- Notes de dégustation :** Belle robe rubis foncé très brillante. Nez équilibré entre une évocation de fruits noirs en confiture (cassis, mûre) et des arômes plus complexes (canelle, moka). La bouche est soyeuse et pleine avec une finale longue laissant supposer un bel avenir.

