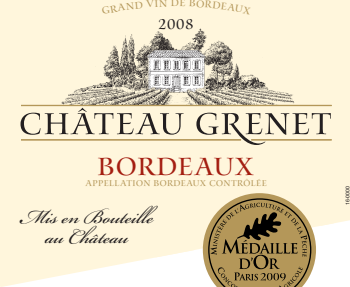


Élégant et intense, ce joli vin à la robe pourpre, surprend par sa fraîcheur, ses arômes de cassis, de cerise noire, et par ses notes poivrées. Sa bouche, très fruitée sur des nuances de mûre et de réglisse, est ample, avec des tanins veloutés qui lui confèrent rondeur et puissance. Un vin de velours, harmonieux, à boire sur du gibier rôti.



Médaille d'Or
Concours de Paris 2009



Château Grenet

BORDEAUX 2008

Notes de dégustation

Élégant et intense, ce joli vin à la robe pourpre, surprend par sa fraîcheur, ses arômes de cassis, de cerise noire, et par ses notes poivrées. Sa bouche, très fruitée sur des nuances de mûre et de réglisse, est ample, avec des tanins veloutés qui lui confèrent rondeur et puissance. Un vin de velours, harmonieux, à boire sur du gibier rôti.

Propriétaire :

Christophe Rebillou

Commune :

Castelviel

Terroir :

Argilo-calcaire

Encépagement :

60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Malbec

Vinification :

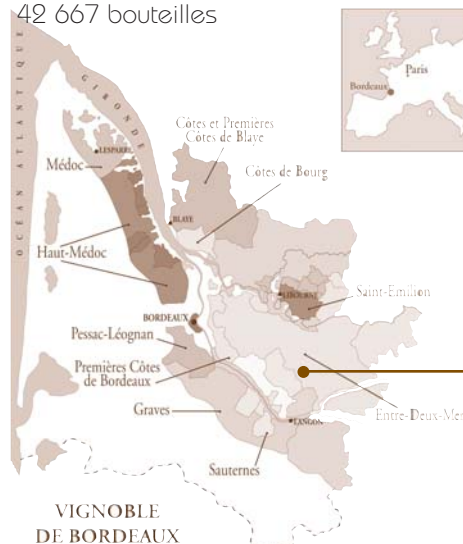
Macération préfermentaire à froid.
Fermentation basse température (22°C).
Pressurage vertical.

Élevage :

Élevage en cuve inox

Production :

42 667 bouteilles



Château Grenet