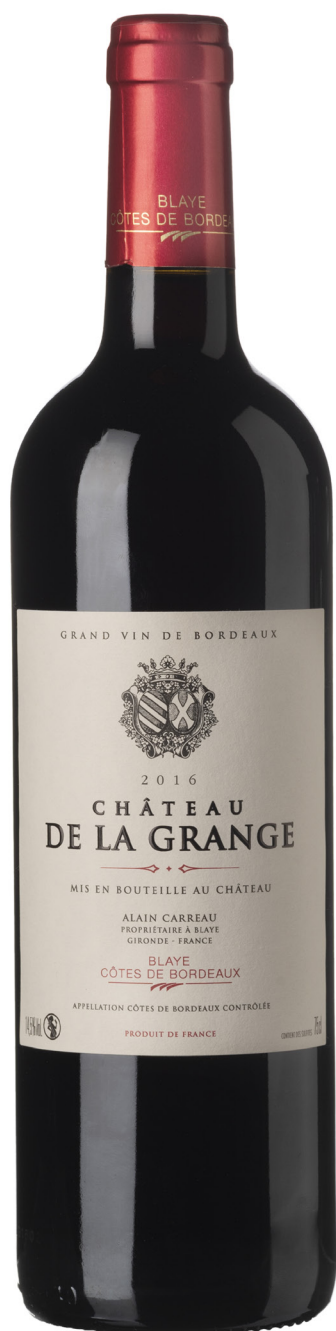


CHÂTEAU LA GRANGE 2016



CHÂTEAU
LES MOINES
BLAYE - CÔTES DE BORDEAUX

AOC

Blaye Côtes de Bordeaux

CÉPAGES

90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

VIGNOBLE

TERROIR : Argilo-calcaire

SUPERFICIE : 12 hectares

DENSITÉ : 5000 À 6500 pieds par hectare

AGE MOYEN DES VIGNES : 40 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE : Lutte raisonnée (travail des sols), travaux en vert (dédoublage, effeuillage, échardage). Palissage des vignes. Récolte mécanique avec tri à la vigne et contrôle à la réception de la vendange au chai.

VINIFICATION

DATE DE RÉCOLTE : 1er octobre

VINIFICATION : Sélection parcellaire – Vinification en cuves béton et inox

FERMENTATION ALCOOLIQUE : Levurage | Températures de 24°C

MACÉRATION : 20 à 30 jours | Remontages quotidiens

PRESSURAGE : 1 pressoir vertical | Dégustation et sélection de vins de presse

MISE EN BOUTEILLE : Mis en bouteille au Château

LE CLIMAT

Le millésime 2016 est marqué par un hiver très doux et pluvieux suivi d'un débourrement précoce. La fraîcheur et la forte humidité durant le printemps a permis d'atténuer cette précocité et ainsi, assurer une floraison optimale durant la mi-juin. A partir de là, les températures ont augmenté, l'été s'est avéré chaud et très sec. Le beau temps a favorisé un développement parfait des raisins, qui grâce aux nappes phréatiques pleines, n'ont pas souffert d'un stress hydrique. La maturation des raisins s'est terminée en douceur grâce aux pluies libératrices début septembre. Le soleil ainsi que la fraîcheur des nuits de septembre ont assuré une récolte qualitative et quantitative.

POTENTIEL DE GARDE

10 ans

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Château De la Grange est issu d'un assemblage des meilleurs lots du domaine. Le millésime 2016 possède une robe prononcée, et offre un nez marqué par les petits fruits noirs. En bouche, le vin allie parfaitement structure et souplesse, grâce à des tanins présents et doux à la fois. Dans la lignée des vins du domaine, De La Grange 2016 est un vin de plaisir, à boire dès maintenant ou à garder quelques années.