



Réserve, 2019

Château Grinou
FRANCE, SUD-OUEST, VIN DE PAYS

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Biologique
CÉPAGE(S)	100% Merlot
ÂGE MOYEN DES VIGNES	25 ans
RENDEMENTS	50 hl/ha
SUPERFICIE	30 ha
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignobles se situent dans la région de Bergerac, sur la rive gauche de la Dordogne
EXPOSITION	Sud, sud-est
GÉOLOGIE DU SOL	Argilo-calcaire, mollasses de l'Agenais, dépôts sédimentaires du tertiaire reposant sur le calcaire de Monbazillac dur
VINIFICATION	Vendanges manuelles. Éraflage total. Longue macération afin de stabiliser la couleur. Micro-bullage raisonnable sous marc.
ÉLEVAGE	En barriques dont 20% de bois neufs, sur lies avec bâtonnage comme pour les blancs, ce qui permet d'enrober d'avantage les tanins.
DÉGUSTATION	Robe de couleur rouge rubis profond, aux reflets brillants. Au nez, des arômes de fraise des bois, de cerise, de framboise, de cassis, de mûres, de prune, de caramel et de vanille. En bouche, le palais est volumineux associé à des tanins souples et soyeux offrant des arômes de cassis, de prune et de framboises et des notes de chêne grillé et de vanille. La finale est souple et élégante.
CONSOMMATION	Idéal avec un agneau à l'indienne ou un cheeseburger. Servir entre 16° et 17°C. Prêt à boire ou à conserver jusqu'à 8 ans selon le millésime.

CODE SAQ
896654

TYPE
Vin rouge

FORMAT
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
17.95 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

Le Château Grinou fut fondé en 1978 sur les terres d'un ancien monastère datant du 12ème siècle, situé sur les collines du sud ouest de la Dordogne entre les trois AOC, Bordeaux, Bergerac et Duras. Le succès des vins du château Grinou repose sur la formidable alliance du climat, des sols, des cépages et du savoir-faire du vigneron. Au fil des années, toutes ces conditions ont permis d'élaborer des vins exceptionnels. C'est cette symbiose que l'on nomme : Magie du Terroir.