



*Château*  
**DE LA GRENIÈRE**

**AOC LUSSAC SAINT EMILION**

**Date de création du vignoble :** Fin 17ème siècle

**Superficie :** 10 Hectares

**Moyenne d'âge du vignoble :** 35 ans

**Assemblage :** Merlot 70%, Cabernet sauvignon 20 %, Cabernet franc 10 %

**Sol :** présentent une dominante limono-sableuse , limono-argileuse reposant sur un fond argileux, avec localisée une croupe graveleuse. Ils permettent un enracinement profond de la vigne.

**Vendanges :** mécanique, à maturité optimale du raisin grâce à un contrôle analytique dosant sucres, acides, couleur, tanins, complété par un suivi gustatif de chaque parcelle.

**Durée fermentation :** Cuvaision longue de 4 à 5 semaines de macération, après éraflage total maîtrise des températures.

**Elevage :** 80 % En cuves avec méthode de soutirages suivis pendant 18 mois.  
20 % Barriques de 3 vins

**Production :** 37 000 bouteilles

**Commentaire de dégustation:** Belle robe rouge rubis aux reflets briques Le nez est intense, fruits cuits (cerise, fraise), épicée (menthe, poivre).  
La bouche est ronde , ample, notes de fruits murs avec beaucoup de sucrosité.  
La finale est longue et puissante.

**Vignobles DUBREUIL**  
14 la Grenière  
33570 LUSSAC  
Tél: 05 57 24 16 87  
[www.chateaudelagreniere.fr](http://www.chateaudelagreniere.fr)

Safr 2015. Bordeaux Fête le Vin, 14 a 18/06/2018.