



CHÂTEAU
GRAND-MAISON

POUVARET
VIGNERONS

CUVÉE SELECTION

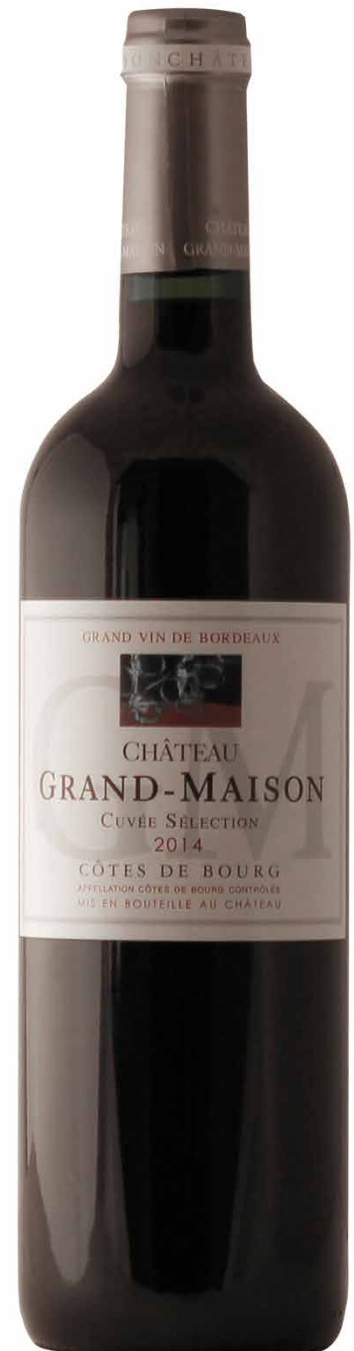
L'ÉQUILIBRE ET LA FRAÎCHEUR FONT DE CE VIN
L'INVITÉ IDÉAL DE VOS TABLES

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Issu du coteau et du plateau argilo-graveleux.
- Vignes de différents âges du fait des replantations.
- Densité de plantation 6500 pieds/ha.
- Travaux manuels d'épamprages, d'effeuillages et d'éclaircissements.
- Vendanges manuelles, tri manuel.
- Vinifications traditionnelles, extractions assurées par remontages.
- Élevage pour 50% en barriques durant 1 an.
- Mise en bouteilles après 18 mois.

*Élevée en barrique, cette cuvée reste cependant dominée par le fruit.
Souple et charnue, elle pourra se boire jeune grâce à des tanins entrobés.*

Guide Hachette 2018



Château Grand-Maison
VALADES OUEST, 33710 BOURG
—
05 57 94 63 18
contact@pouvaretvignerons.com

www.chateaugrandmaison.com