



CHÂTEAU
GRAND-MAISON

POUVARET
VIGNERONS

GRAND VIN

UN GRAND BORDEAUX TOUT EN NUANCES ET EN ÉLÉGANCE

INFORMATIONS TECHNIQUES

- Issu du coteau argilo-calcaire et du plateau argilo-graveleux.
- Vignes âgées de 50 ans en moyenne.
- Densité de plantation 6500 pieds/ha.
- Travaux manuels d'épamprages, d'effeuillages et d'éclaircissages.
- Vendanges manuelles, tri manuel à la vigne comme au chai.
- Vinifications traditionnelles, extractions assurées par remontages.
- Élevage pour 80% en barriques durant 1 an dont +/- 50% neuves.
- Mise en bouteilles après 18 mois.
- Commercialisation pour partie en primeur.

Le « grand vin », comme l'annonce l'étiquette, en est bien un, ont jugé nos dégustateurs à l'aveugle. Un vin de garde, élevé un an en barriques, neuves à 50 %. La robe bordeaux sombre est superbe. Puissant et harmonieux à la fois, le nez marie les baies noires bien mûres et un merrain de qualité. Dès l'attaque, la bouche est marquée par une explosion aromatique, bien encadrée par d'élégants tanins boisés qui font une finale persistante.

Guide Hachette 2018



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

www.chateaugrandmaison.com