

XIV

HAUT-GUIRAUD

VIGNOBLES BONNET & FILS



Concours 2018

CHÂTEAU Grimard



Vin Rouge

Millésime 2016

A.O.C. Côtes de Bourg

Production : 90 000 bouteilles de 75 cl

Cépages : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 20%, Malbec

Culture de la Vigne : Raisonnée

Vendange :

Mécanique avec tri embarqué (selecprocess de Pellenc) suivi d'un tri manuel sur table vibrante.

Vinification :

Macération de 12 jours, Fermentation basse température 25° afin de conserver le fruit et d'éviter également la sur-extraction, remontage modéré. Elevage en cuve à température contrôlée entre 15° et 18°.

Dégustation :

On peut admirer une couleur vive et éclatante. Le climat de l'année a contribué au soyeux et au charme de ce vin. En effet, le Château Grimard se caractérise par une matière satinée et tendre et une fin de bouche onctueuse. Equilibre et harmonie sont les maîtres mots de ce vin.

Disponibilité :

Bouteille 0,75L



SAINT CIERS DE CANESSE - 33710 BOURG, BORDEAUX - FRANCE
Tel: (33) 0 5 57649139 - Fax: (33) 0 5 57648805
www.chateauhautguiraud.com