



CHÂTEAU HAUT GREYZEAU

Côtes de Bordeaux Rouge

PRODUCTION

- **Chai** : Yvrac
- **Assemblage** : Merlot 68%, Cabernet Sauvignon 25%, Malbec 5%, Cabernet Franc 2%
- **Plantation** : Densité de 5000 pieds par hectares

CONTACT

- Visites au 14 chemin
de Tellas
33370 Yvrac
- +33 06 86 82 02 19
- bpestoury@free.fr



SCAN ME

LA DÉGUSTATION

Le **Château Haut Greyzeau** est un vin typique et représentatif de la région bordelaise associant les facteurs de notre climat océanique avec un vignoble au caractère déterminé.

Sa robe rubis est intense et profonde. Il présente des **notes fruitées et légèrement vanillées au nez**. En bouche, il est fin à l'attaque suivi d'une structure élégante et équilibrée. Puis le final offre un bouquet évoluant au fur et à mesure des années sur **des arômes de framboise ou de pruneaux**.

Il se conserve idéalement une dizaine d'année et une attente de 2 ans est optimale pour commencer à profiter de ce vin. Il peut accompagner à la perfection des **plats de viandes ou fromages**.

TRAVAIL DE LA VIGNE

Produit sur un **sol argilo-calcaire** propice à l'épanouissement des cépages utilisés pour ce vin: **le merlot** donnera au vin sa rondeur et le **cabernet sauvignon**, l'équilibre et la structure en bouche.

Les vignes sont cultivées en gardant **un rang travaillé** pour ameublir le sol et obliger les racines à ne pas rester en surface, le **rang suivant est lui enherbé** pour concurrencer la vigne avec la disponibilité en eau et lutter contre l'érosion.

VINIFICATION

La vinification de ce vin est une **vinification classique bordelaise**. Il n'y a pas de levurage et les températures sont contrôlées à toutes les étapes de la vinification.

Il se produit d'abord une **fermentation alcoolique**, puis la cuvaison est suivie de manière à **extraire les tanins de façon optimale**.

Enfin le vin est **élevé en barriques de quelques années pendant 12 mois** ce qui lui procurera les arômes de vanille et une très légère note boisée.