



<https://bernard-magrez.com>



Château
Les
Grands Chênes

MILLÉSIME 2021

APPELLATION MÉDOC

HISTOIRE

C'est à Saint-Christoly Médoc, bourgade jadis réputée pour son port où résonnent encore les sons des barriques roulées sur les quais, que se situent les vignes du Château Les Grands Chênes.

Idealement planté sur une belle croupe de graves garonnaises, il tire le meilleur parti de ce terroir de très grande qualité. Château Les Grands Chênes est un grand vin d'initiés, privilège des amateurs de grandes découvertes.

RÉGION DE PRODUCTION



DENSITÉ DE PLANTATION

7 500 pieds /ha

AGE DES VIGNES

40 ans

NATURE DU SOL

Grave garonnaise

ENCÉPAGEMENT



VENDANGES :

Merlot : du 30 Sept. au 7 Oct. 2021
Cab. : du 15 au 18 Oct. 2021

OENOLOGUE CONSEIL :

Michel Rolland

MISE EN BOUTEILLE :

Avril 2023

SAISONNALITÉ



- ❄ Hiver : Chaud et humide
- 🌸 Printemps : Frais, pluvieux avec épisodes de gel
- ☀ Été : Frais et humide

ASSEMBLAGE 2021



- 60% Merlot
- 40% Cabernet Sauvignon

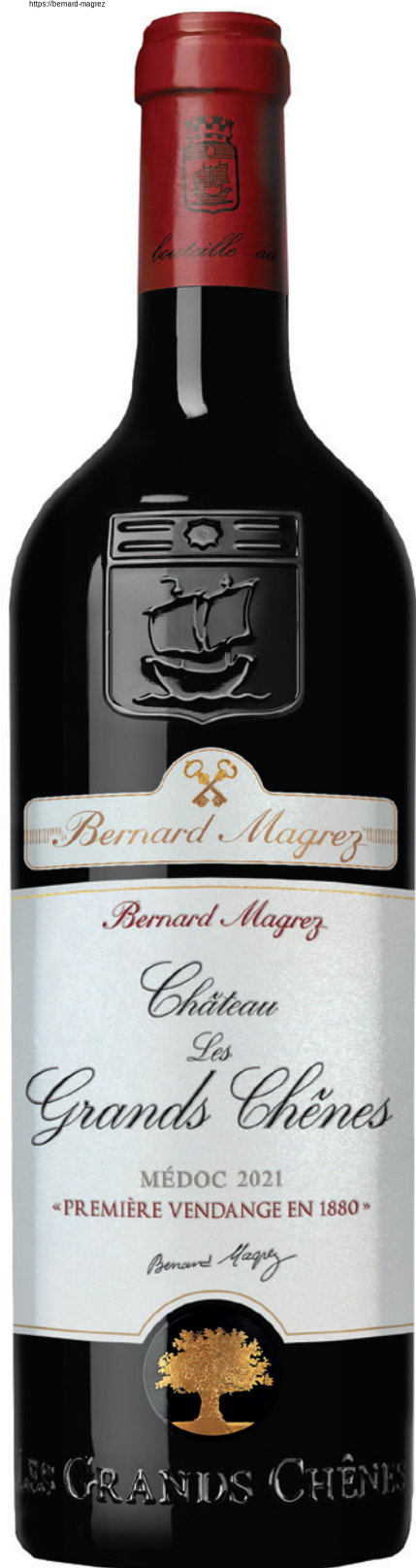
MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Taille Bordelaise.
- Lutte phytosanitaire raisonnée.
- Effeuvillage double faces en Juillet.
- Travail du sol en inter-rang et sous le rang.



VINIFICATION

- Mise en cuve inox de petites capacités thermorégulées.
- Durée de macération moyenne de 28 à 30 jours.
- Elevage de 14 mois.



Bernard Magrez