



<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.

Idéalement 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

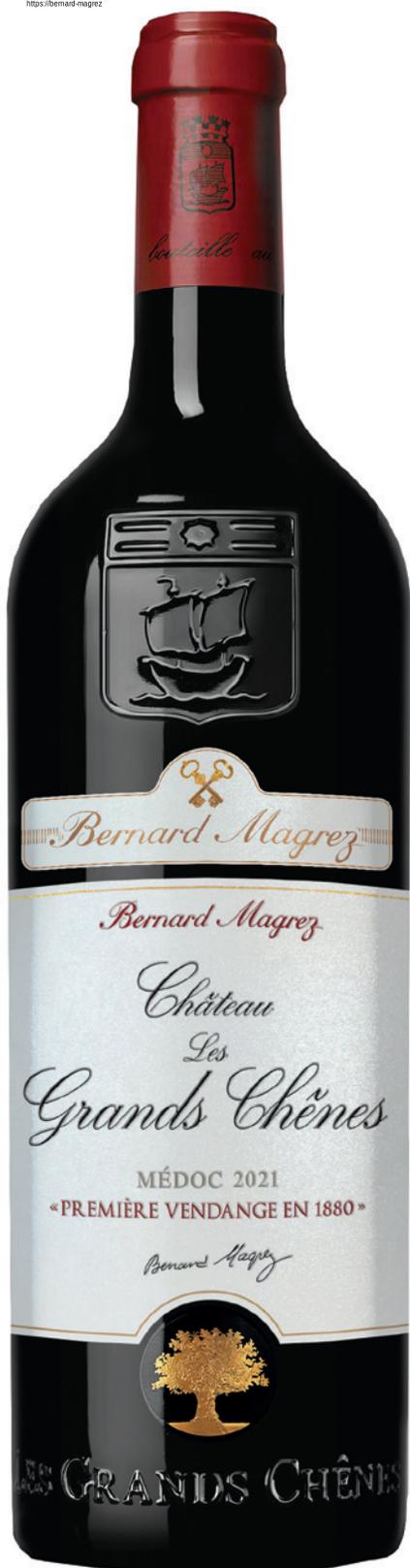
### MODE DE CONDUITE DES VIGNES

- Taille Bordelaise.
- Lutte phytosanitaire raisonnée.
- Effeuilage 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