

Les Grands Chênes

Le vignoble du Château Les Grands Chênes a été implanté autour d'une ancienne forteresse datant du XVI^e siècle, dans une région du Médoc très dynamique sur le plan des échanges commerciaux avec le reste du monde, grâce à la grande activité du port de Saint Christoly du Médoc.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Appellation : Médoc

Lieu : Saint-Christoly du Médoc

Superficie : 44 hectares

Encépagement :
70% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 1% Cabernet Franc

Age des vignes : 40 ans

Densité de plantation : 7 500 pieds par hectare.

Nature du sol : Grave Garonnaise

Mode de conduite du vignoble :
- Taille Bordelaise
- Enherbement tous les rangs
- Lutte phytosanitaire raisonnée
- Effeuilage doubles faces fin Juillet

Vinification :

- Mise en cuves inox de petite capacité thermorégulées
- Durée de macération moyenne : 28-30 jours
- Elevage de 16 mois

Rendements moyens : 27 hl par hectare

Mise en bouteille : Mai 2016

Date de vendanges :

- Merlot : du 06 au 15 octobre 2014
- Cabernet Sauvignon : du 16 au 22 octobre 2014
- Cabernet Franc : le 20 octobre 2014

Oenologue conseil : Michel Rolland



ASSEMBLAGE 2014

65% Merlot
34% Cabernet Sauvignon
1% Cabernet Franc