Bernard Magrez

Château Les Grands Chênes

MILLÉSIME 2018

Château
Les
Grands Chênes

Château Les Grands Chênes

Château Les Grands Chênes

SON HISTOIRE

C'est à Saint-Christoly du Médoc, bourgade jadis réputée pour son port où résonnent encore les sons des barriques roulées sur les quais avant de s'en aller vers l'Angleterre et d'autres destinations lointaines, que se situent les vignes de Château Les Grands Chênes.
Idéalement planté sur une belle croupe de graves garonnaises, Château Les Grands Chênes tire le meilleur parti de ce terroir de très grande qualité.
Sagement élevé pendant 16 mois selon la méthode traditionnelle, Château Les Grands Chênes est un grand vin d'initiés, privilège des amateurs de grandes découvertes.

SES CARACTÉRISTIQUES

- Un terroir digne des plus grandes appellations du Médoc
- Un vin exceptionnel d'une grande complexité
- Reconnu mondialement pour sa très grande qualité et son accessibilité
- Un grand vin en hommage à une region historique du commerce maritime des vins.

Château Les Grands Chênes

MILLÉSIME 2018

Après un mois de janvier froid et sec, la fin de l'hiver sera plus douce et plus humide. Cette douceur se poursuivra au printemps, favorisant le débourrement qui se généralise fin mars.

Le début du mois d'avril est très doux et la pousse de la vigne rapide. La chute brutale des températures fin avril ralentira fortement cette croissance, même si le vignoble du Château Les Grands Chênes sera épargné par le gel. Les mois de mai et juin, plutôt chauds permettront la reprise de la croissance et fin mai la floraison se fera rapidement grâce au climat sec et chaud. Les températures et précipitations en « dents de scie » des mois de juillet et août vont allonger la durée de la véraison qui s'étalera du 14 juillet au 8 aout. La maturité se fera doucement jusqu'à fin septembre.
Les Merlots seront ramassés du 20 au 30 septembre, les cabernets du 30 septembre au 3 octobre, sous un ciel gris mais sec.

ASSEMBLAGE

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

COMMENTAIRES ET DÉGUSTATION

Couleur : Rubis soutenue.
Nez : Très intense avec des notes de fruit frais marquées.
Bouche : Très équilibré dès l'attaque avec des tannins souples et enrobés. La finale est longue et très fine.

Château
Les
Grands Chênes

LES HABILLAGES

Château
Les
Grands Chênes

LA CONTRE-ÉTIQUETTE

Château
Les
Grands Chênes

LE CONDITIONNEMENT

Conditionnement :
En caisse bois par 6 ou 12 bouteilles

Château Les Grands Chênes

« Un Médoc ancré dans l'Histoire »

Le vignoble du Château Les Grands Chênes est implanté aux abords des vestiges d'une ancienne forteresse datant du XVI° siècle. Cette forteresse témoigne du dynamisme historique du Médoc dans l'activité de commerce avec le monde entier.