

*Bernard Magrez*



*Château*  
*Les*  
*Grands Chênes*

---

MILLÉSIME 2018



*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 région 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 août. 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.

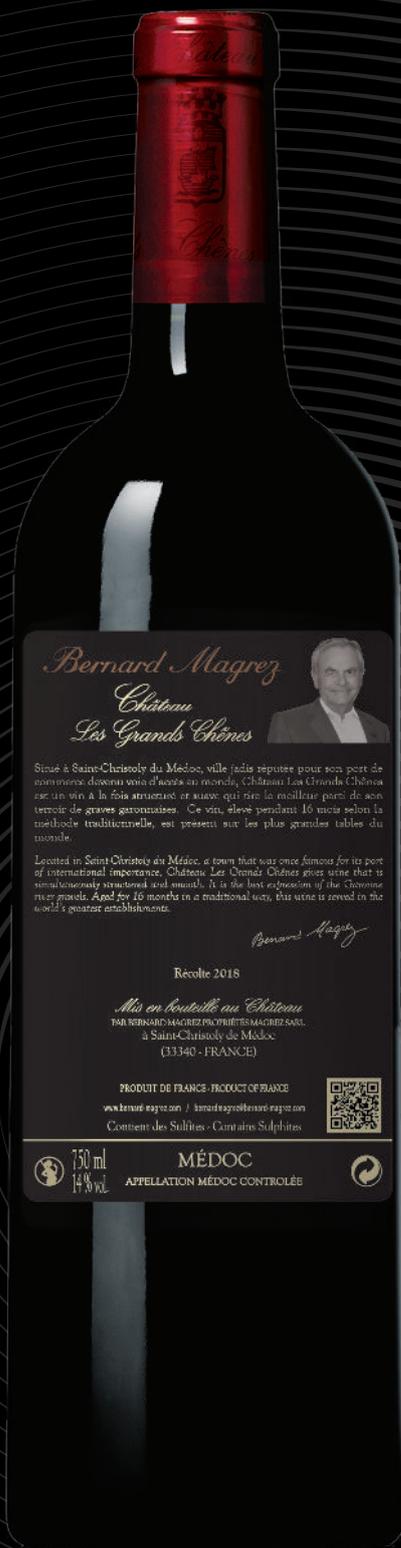
# Château Les Grands Chênes

## LES HABILLAGES



# Château Les Grands Chênes

LA CONTRE-ÉTIQUETTE



## Bernard Magrez Château Les Grands Chênes



Situé à Saint-Christoly du Médoc, ville jadis réputée pour son port de commerce devenu voie d'accès au monde, Château Les Grands Chênes est un vin à la fois structuré et suave qui tire le meilleur parti de son terroir de graves garonnaises. Ce vin, élevé pendant 16 mois selon la méthode traditionnelle, est présent sur les plus grandes tables du monde.

Located in Saint-Christoly du Médoc, a town that was once famous for its port of international importance, Château Les Grands Chênes gives wine that is simultaneously structured and smooth. It is the best expression of the Garonne river gravels. Aged for 16 months in a traditional way, this wine is served in the world's greatest establishments.

Bernard Magrez

Récolte 2018

Mis en bouteille au Château  
PAR BERNARD MAGREZ PROPRIÉTÉS MAGREZ SARI  
à Saint-Christoly de Médoc

33340 - FRANCE

# 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<sup>e</sup> siècle. Cette forteresse témoigne du dynamisme historique du Médoc dans l'activité de commerce avec le monde entier.