



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 : 38 hectares

Encépagement :
70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon,

Age des vignes : 41 ans

Densité de plantation :
7 500 pieds par hectare.

Nature du sol : Grave Garonnaise

Mode de conduite du vignoble :

- Taille Bordelaise
- Enherbement un rang sur deux
- Lutte phytosanitaire raisonnée
- Effeuillage doubles faces en Juillet
- Travail du sol sur les jeunes vignes

Vinification :

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

Mise en bouteille : Avril 2019

Date de vendanges :

- Merlot du 20 au 30 Septembre 2017
- Cabernet 30 Septembre au 3 Octobre 2017

Oenologue conseil : Michel Rolland

Note: James Suckling 92-93/100



ASSEMBLAGE 2017

60% Merlot
40% Cabernet Sauvignon

Bernard Magrez



Bernard Magrez

La signature Bernard Magrez est la garantie de l'engagement d'un grand propriétaire, qui depuis 40 ans a concentré toute sa détermination et toute son énergie au service de la qualité de ses vins. Cette signature est par ailleurs soutenue par une campagne média nationale et internationale qui fait de Bernard Magrez le premier annonceur du vin en France.