# CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE




## - CUVÉE DE LA CHARTREUSE

LUSSAC SAINT EMILION

Comme son nom l'indique, cette cuvée est produite à l'aide des parcelles entourant la maison familiale d'architecture « chartreuse ».

Ce vin est un reflet loyal des terroirs de la Grenière, là où s'exprime au mieux chacun des 3 cépages. Le merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon cohabitent à part égale dans cette cuvée sur des sols argileux et graveleux sous fond d'argile bleue.

Ces vignes de plus de 80 ans possèdent une génétique et un terroir exceptionnel à la réalisation de grands vins.

Sont récoltés des grappes à petits grains relativement concentrés. L'élevage 100% en fût de chêne révèle l'intensité et l'équilibre de ce vin, d'une grande garde.

15 000 cols produites

*« Ce vin est d'une densité – d'une richesse impressionnante, d'un fruit succulent et de tanins suaves. Superbe vin de gastronomie. »*

Wine Enthusiast
2019 - 93/100