



Château Greysac 2012

Cru Bourgeois - AOC Médoc

Dominé par son château XVIII^e, le vignoble incarne l'élégance et le raffinement à la française. Situé en bordure de Gironde, le terroir est composé de cailloux roulés du quaternaire sur un sous-sol calcaire et argileux. L'authenticité de ce cru bourgeois du Médoc s'exprime dans la beauté du site et la qualité des différents millésimes. Le soin particulier apporté à la culture de la vigne et le respect du terroir sont à l'origine du succès du vin Château Greysac, en France et à l'étranger.

Millésime 2012

Malgré une année difficile (un hiver froid, un printemps humide et frais et un été très sec) nous avons récolté des raisins à maturité parfaite. Ainsi 2012 est un millésime fruité, avec des tannins soyeux et gras. On note aussi une belle densité avec des arômes prune et de vanille épicés.

Vignobles

68 ha sur un terroir de croupes argilo-graveleuses. L'âge moyen des vignes est de 35 ans et la densité de plantation est de 7.500 pieds par hectare. Taille à guyot double. Traitements et amendements raisonnés. Enherbement et travail des sols.

Assemblage

65% Merlot - 29% Cabernet Sauvignon - 3% Cabernet Franc - 3% Petit Verdot

Vendanges

Vendanges manuelles. Double tri mécanique puis manuel.

Vinification

Cuves inox et cuves béton thermo-régulées, macération pré-fermentaire à froid, cuvaison de 4 à 5 semaines. Fermentation malolactique en cuves.

Élevage

Bâtonnage sur lies pendant 3 mois, élevage 12 mois : 50% en barrique neuves et 50% en barriques d'un vin, 100 % chêne français.

Le Guide Hachette des Vins 2016
Markus del Monego

1 étoile
87/100

Wine Enthusiast - Roger Voss 88/100
Jancis Robinson - Richard Hemming 16.50/20
"Moderne et pur, qui rappelle presque les vins de Margaret River. Trop structuré et savoureux en bouche pour être du Nouveau Monde mais il y a beaucoup de fruits noirs à savourer ici."
Decanter World Wine Awards 2015 Médaille Argent
James Suckling 86/100



DOMAINES ROLLAN DE BY

J. Guyon

Domaines Rollan de By - Jean Guyon

18 Route de By - 33340 Bégadan - T. : 05 56 41 58 59 - infos@rollandeby.com - www.rollandeby.com