



Château Greysac 2015

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 2015

Des conditions météo particulièrement idéales et une vendange uniforme caractérise ce millésime. Les vins sont harmonieux avec des saveurs de fruits bien mûrs comme la prune et les cerises, un boisé justement dosé apporte de la complexité. Des vins fins et élégants.

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 Figaro	16/20	Wine Advocate - Neal Martin	91/100
Yves Beck - Beckustator	90-92/100	"Au nez, le Château Greysac 2015 a un aspect de légèreté, avec des arômes de baies et de mûres. Intenses fruits noirs entremêlés de poivre noir qui conduisent à une finale agrippant mais fraîche et bien définie."	
Falstaff Magazin	87-89/100	Wine Enthusiast - Roger Voss	91/100
		Jancis Robinson	16/20
		Decanter	88/100
		"Fruit souple et abondant. Le Merlot bien mûr s'impose avec la structure du Cabernet, des tannins fins et de la finesse."	
		Vinous - Antonio Galloni	86-88/100



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