



## Château Greysac 2016

Cru Bourgeois - AOC Médoc

Dominé par son château XVIII<sup>e</sup>, 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 2016

Les pluies de Septembre et un été indien ont permis d'obtenir de petites baies à la peau épaisse, des raisins parfaitement mûrs. Marqués par des tannins ronds et charmeurs, une pointe d'acidité et un ensemble aromatique remarquable font du 2016 un millésime réussi.

### 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.



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](mailto:infos@rollandeby.com) - [www.rollandeby.com](http://www.rollandeby.com)