



Château Greysac 2016

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 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 - www.rollandeby.com