



Chateau Greysac 2017

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 2017

Une fois de plus épargnés des caprices de la météo grâce à notre proximité du fleuve et de l'océan, le 2017 s'annonçait prometteur dans notre vignoble. La saison marquée par une alternance de fortes chaleurs, de nuits fraîches et de pluies accélèrent la synthèse des composés aromatiques tout en préservant leur acidité naturelle. 2017 est donc un millésime réussi au Domaines.

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

Merlot - Cabernet Sauvignon - Cabernet Franc - 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.

PRESSE

Yves Beck

88-90/100

Attaque friande et fraîche. Au palais le vin est séduisant, crémeux et doté de tannins bien intégrés qui confèrent une touche suave à l'ensemble. La structure tient bien le fruit et ce Greysac est finalement bien équilibré. La finale demande à s'assouplir, le temps et l'élevage s'en chargeront. 2023-2035

Jancis Robinson

15.5 pts

Vinous

89-91pts/100

Decanter Jane Anson

87/100 pts

Falstaff Magazin

88/100 pts



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