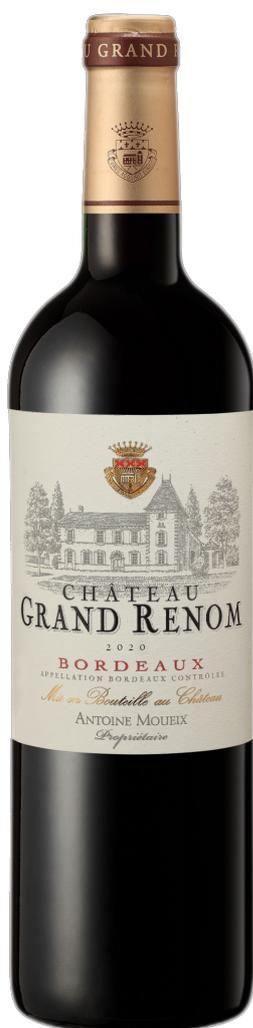




# CHÂTEAU GRAND RENOM

## CHÂTEAU GRAND RENOM ROUGE AOP BORDEAUX ROUGE 2020

Le Château Grand-Renom est situé sur la commune d'Eynesse. Son terroir est riche et diversifié. Les Merlots et Cabernet Franc sont rigoureusement triés et sélectionnés pour produire un Bordeaux représentatif de son terroir.



### CÉPAGE(S)

80% Merlot, 20% Cabernet Franc

### VIGNOBLE

36 hectares en production dont 7 hectares de raisins blancs. Vignoble situé à Eynesse aux confins Est de l'Entre Deux Mers. On distingue trois types de sols sur Grand Renom : une partie argilo-calcaire, une autre zone composée de limons, d'argile et de sable et enfin une zone très argileuse.

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Macération de 3 à 4 semaines. Montée graduelle en température de 24°C à 30°C. Remontages 3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

### ÉLEVAGE

Elevage en cuves en inox et béton pendant 8 à 14 mois.

### RAPPORT DE MILLÉSIME

A partir du 15 septembre pour les premiers Merlot, jusqu'au 10 octobre. Mécanique avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité voulue et optimale.

### DÉGUSTATION

2020 fut un beau millésime précoce et solaire marqué par un été très chaud et sec à Grand Renom. La robe du vin est grenat foncé et éclatante. On retrouve le nez intense de fruits rouges mûrs caractéristique du château. Une bouche onctueuse et gourmande, aux notés épicées et aux tanins ronds, tout en finesse.

### ACCORDS

S'accordera avec une grillade de bœuf ou des lasagnes à la bolognaise.

### LABELS ET CERTIFICATIONS

HVE 3 depuis 2019

### CONSEILS DE SERVICE

A consommer entre 14°C et 18°C.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans

