

GRAND VIN DE BORDEAUX

2012



Château Les Hivers Grillet

BLAYE
CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION CÔTES DE BORDEAUX CONTRÔLÉE

MIS EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU
S.C. DE GRILLET, PROPRIÉTAIRE À BERSON GIRONDE

12,5%vol.

PRODUCT OF FRANCE
CONTIENT DES SULFITES

750 ml L11

Assemblage

85% Merlot, 10% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

La Cuvée Tradition est élevée de 15 à 24 mois en cuve inox, selon les assemblages et le millésime. C'est un vin gouleyant, fruité et équilibré.

Techniques viticoles

La densité est de 5000 pieds / hectare, concurrencés par l'enherbement d'un rang sur deux.

La taille en guyots doubles, une fumure raisonnée, l'effeuillage et des vendanges en vert lorsque cela est nécessaire, permettent de maîtriser habituellement le rendement à 50 hectolitres/ hectare.

Vinification

La vinification est traditionnelle, avec un à deux remontages quotidiens selon les spécificités de chaque vendange (maturité du raisin et extractabilité). Une macération pré-fermentaire de trois à cinq jours suivie d'un levurage et d'une macération post-fermentaire d'une semaine permet d'extraire le plus de couleur et de matières aromatiques possible.

Le cuvier est thermo-régulé.