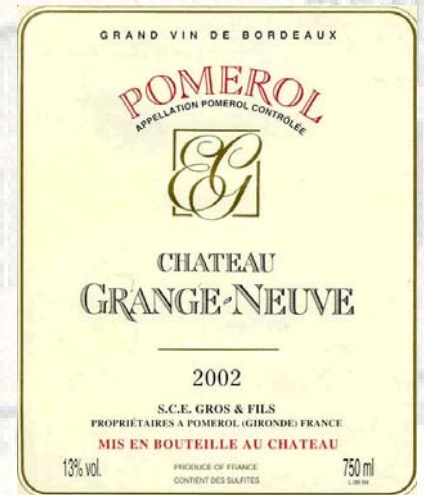


Château GRANGENEUVE

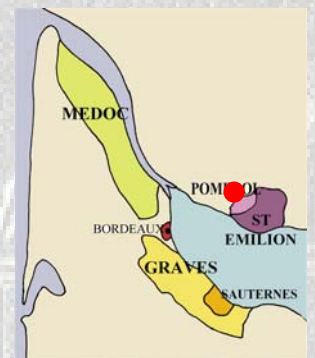
Pomerol

Propriétaire : SCE GROS et Fils.
Appellation : Pomerol
Localisation : Pomerol
Couleur : Rouge
Superficie du vignoble: 7 ha
Age moyen des vignes : 50 ans
Production annuelle: 30 000 bouteilles
Encépagement : Merlot 100%.



Vinification : Les vendanges sont manuelles et la récolte est entièrement éraflée. Elle cuve pendant un mois au cours duquel de nombreux remontages sont effectués. Ensuite, après écoulage et séparation des vins de presse, les vins se clarifient naturellement en cuves avec les premiers froids. Le passage en fûts se fait environ 3 mois après la récolte. La totalité des vins est passée en fûts. Ces fûts sont renouvelés tous les 3 ans. Le vin y restera 12 à 18 mois et sera ensuite remonté en cuves pour y être collé au blanc d'œuf. Après une filtration légère, il sera mis en bouteille.

CHATEAU GRANGENEUVE



Histoire

Faisant partie autrefois du tènement de Bourgneuf, la première parcelle a été achetée à la fin du siècle dernier par un aïeul des propriétaires actuels. Le vignoble s'est constitué au cours du temps par de petits achats successifs.

La propriété a aujourd'hui une superficie de 7 hectares. Située à l'ouest de la commune de Pomerol, le sol est siliceux en surface. A une profondeur de 50 cm environ se trouve une couche compacte appelée "machefer", limitant l'enracinement et participant à la spécificité des Pomerol. Le merlot est le cépage prédominant (presque 100%). L'ensemble du vignoble a été refait après les gelées de 1956.



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnozan - B.P. 72 - 33024 BORDEAUX Cedex
Tél. 33.5.56.00.83.60 - Fax 33.5.56.00.83.79

E-mail : dubos@dubos.com