

Château GRETEAU MEDEVILLE

Bordeaux

Propriétaire : Jean Médeville et Fils

Appellation : **Bordeaux**

Localisation : **Haux**

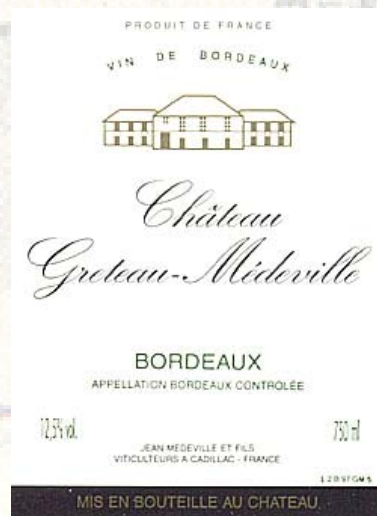
Couleur : **Blanc sec**

Superficie du vignoble: **2 ha**

Age moyen des vignes : **35 ans**

Production annuelle: **13 000 bouteilles**

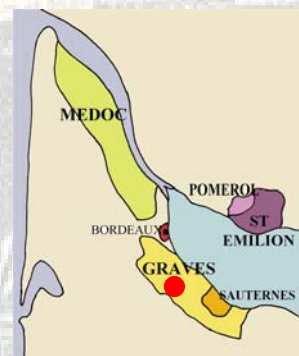
Encépagement : **Sauvignon 80%, Sémillon 10%, Muscadelle 10%.**



Vinification : Vendanges manuelles. Vinification : après macération et pressurage, le moût est débourbé. Contrôlé à basse température durant toute la fermentation, le vin est ensuite élevé sur lies fines pendant 2 mois. Mise en bouteilles à la propriété 4 à 5 mois après la récolte.

Dégustation : Belle robe brillante, nez intense avec des notes de fruits. Bonne attaque en bouche avec une certaine souplesse. Retour légèrement sauvignonné. Finale très fraîche.

CHATEAU GRETEAU MEDEVILLE



Histoire

La maison noble de Gréteaux qui date du XVIIème siècle était à l'origine un pavillon de chasse du Duc d'Epéron. Longtemps propriété de Marguerite de Segonzac de Montesquieu, veuve de Jacques du Noyer de Segonzac, conseiller au Parlement de Bordeaux, le domaine situé sur la commune de Haux, comprend 9 hectares de vignes blanches. Le terroir à flanc de coteau est argilo-calcaire sur un soubassement calcaire.



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnoz - 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