

CHATEAU GRAND PEY LESCOURS

SAINT EMILION GRAND CRU 2016



Cépage :	80 % Merlot et 20 % Cabernet Franc
Terroir :	Sableux graveleux
Superficie :	21 hectares
Age moyen du vignoble :	40 ans
Vinification :	La récolte est vendangée et triée manuellement. Vinifications en cuves bétons équipées de thermorégulation afin de permettre un contrôle très sérieux des fermentations et macérations.
Vendanges :	à partir du 22 septembre 2016
Cuaison :	21 jours
Elevage :	Viellissement en cuves 20 à 22 mois.
Rendement :	38HL70 / Hectare
Degré alcool :	13°5
Le Vignoble :	Situé au pied des coteaux de Saint Emilion non loin des rives de la Dordogne. D'une superficie de 25 hectares d'un seul tenant est complanté uniquement en cépages fins.
Dégustation :	Sa robe affiche une teinte rouge cerise, dense et intense avec de légers reflets violets. Au nez, se mêlent des arômes de caramel et de fruits à l'eau-de-vie, soutenus par une note épicée. En bouche, une attaque souple, veloutée et fruitée avec une pointe d'épices. Un ensemble structuré par des tanins soyeux. Un vin fin, élégant, à la finale persistante.

Vin Biologique certifié par Ecocert

SCEA HERITIERS ESCURE 103 Grand Pey 33330 SAINT SULPICE DE FALEYRENS

Tél : 05 57 74 41 17 Fax : 05 57 24 67 81

Email : heritiers.escure@wanadoo.fr