

## Les Renauds Rouge

GRAND VIN DE BORDEAUX



Château  
LES RENAUDS  
CUVÉE CLASSIQUE

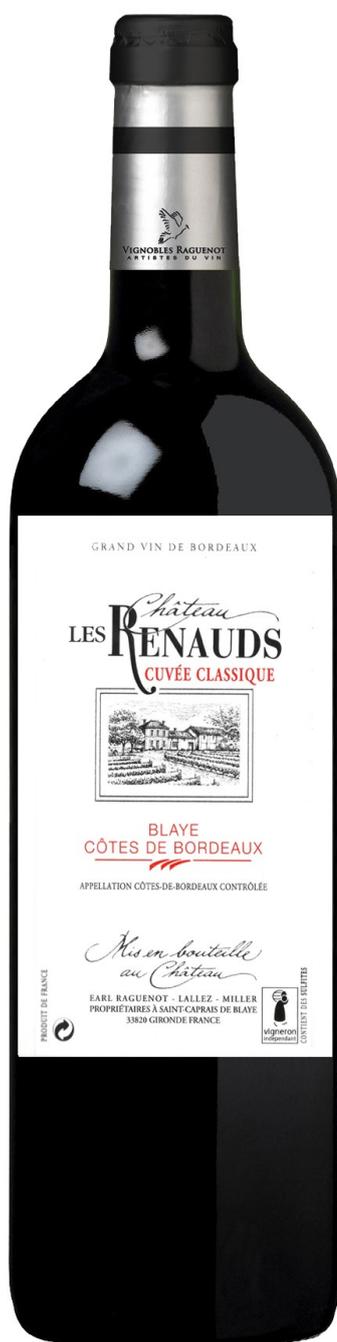


BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX

APPELLATION CÔTES-DE-BORDEAUX CONTRÔLÉE

Mis en bouteille  
au Château

EARL RAGUENOT - LALLEZ - MILLER  
PROPRIÉTAIRES À SAINT-CAPRAIS DE BLAYE  
33820 GIRONDE FRANCE



**Appellation :** AOC Blaye Côtes de Bordeaux

**Couleur :** Rouge

**Superficie :** 20 hectares

**Sol :** Silico-argileux, sous-sol graveleux

**Âge de la vigne :** 20 ans et plus

**Cépages :** 70% Merlot 30% Cabernet-Sauvignon

**Rendement :** 50 hl/ha

**Production:** 130 000 bouteilles

**Élaboration :** Éraflage à 100 %. Cuvaion pendant 20 jours à 28-30° C. Contrôle des températures. Fermentation malolactique. Élevage 6 mois en cuves inox.

**Dégustation :** Jolie robe rubis soutenu. Nez puissant avec des notes de casis et de framboise. Bouche persistante, structurée, plaisante, bien équilibrée.

**Accord mets / vins :** Il se marie très bien avec les volailles, toutes les viandes et les fromages. Prêt à être dégusté dès sa jeunesse, c'est le vin du plaisir, le vin convivial.