



CHATEAU LES RENAUDS

CUVÉE PRESTIGE ROUGE

Appellation	Blaye Côtes de Bordeaux
Couleur	Rouge
Superficie	7 hectares
Sol	Silico-argileux, sous-sol graveleux
Âge de la vigne	25 ans et plus
Cépages	85 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon
Rendement	45 hl/ha
Production	40 000 bouteilles
Élaboration	Sélection parcellaire avec contrôle de maturité. Tri de la vendange manuel sur table. Éraflage à 100 %. Fermentation thermorégulée entre 28 et 30° de 8 à 10 jours. Macération complémentaire de 15 à 25 jours. Fermentation malolactique. Élevage en fûts de chêne de 12 mois en lots séparés. 30 % barriques neuves, 70 % barriques 1 et 2 vins.
Dégustation	Robe rubis foncé, très dense. Nez aux notes de fruits noirs mêlées à celles grillées du bois (vanille, toast). La bouche puissante, d'une belle amplitude, reste charpentée avec des tanins soyeux conférant au vin une bonne aptitude au vieillissement. De belles notes aromatiques en bouche, de fruits macérés et un boisé équilibré (régliasse) associées à des notes fraîches (girofle, menthol) donnent au vin un plaisir inégalé après quelques années en cave.