



GÉRICOT

NÉGOCIANT À BORDEAUX - DEPUIS 1947

SÉLECTION
COUP DE
CŒUR



CHÂTEAU LE CHÊNE DE MARGOT

● Rouge

La propriété appartient à la famille Dubois depuis neuf générations. François Dubois, l'ancêtre de la famille, planta ses premières vignes sur les hauteurs de Reignac de Blaye il y a trois siècles.

Différentes parcelles occupent des plateaux et des pentes idéalement exposées au soleil du midi et du couchant.

La famille pratique la viticulture raisonnée depuis 1996.

INFOS TECHNIQUES

APPELLATION Blaye Côtes de Bordeaux

SURFACE PLANTÉE 100 hectares

VIGNES

25 ans en moyenne plantées sur sols sablo-argileux et argilo-graveleux. Une station météo assure au cœur du vignoble une surveillance quotidienne, prévention des attaques dans la vigne, traitements de la vigne au strict minimum. Tous les soins apportés à la vigne, taille, enherbement des rangs, palissage, vendanges en vert, concourent à récolter des raisins à l'optimum de leur maturité.

ASSEMBLAGE TYPE

- 80% Merlot
- 20% Cabernet Sauvignon

LES VENDANGES Vendanges mécaniques, à maturité optimale, éraflage, foulage.

GÉNOLOGUE Famille Dubois

VINIFICATION Tri sur table, vinification en cuves thermorégulées.

ELEVAGE Cuve inox

PRODUCTION 100.000 Bouteilles

DEGRÉ INDICATIF 13% vol.

OBTURATEUR Bouchon de liège

CONDITIONNEMENT Cartons de 12 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge brillante aux reflets violets. Arômes de fruits noirs rehaussés de notes boisées et toastées. L'attaque en bouche est puissante et agréable. Les tanins sont fins et apportent une belle texture au vin.

NOTES & DISTINCTIONS



Concours de Bordeaux:
Médaille d'or : 2014