

CHÂTEAU CHARRON

PREMIÈRES CÔTES DE BLAYE
Cuvée "Les Grappes"

Localisation :

Situés sur la rive droite de la Gironde, les 18 hectares du Château Charron font face au Médoc.

Situated on the right bank of the Gironde, Château Charron's 18 hectares face the Médoc region.

Cépage :

Merlot 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Terroir :

Son terroir argilo-calcaire, parfaitement drainé, bénéficie d'une magnifique exposition Sud, Sud-Est.

Its perfectly drained clay-lime soil benefits from magnificent South, South-East exposure.

Vinification :

Après une vendange exclusivement manuelle et un tri sur table, les raisins subissent une cuvaison de 20 à 30 jours, puis un élevage de 12 mois en fûts de 400 l.

After exclusively manual harvesting and table sorting, the grapes stay in the vat for 20 to 30 days, and then undergo 12 months maturing in 400 l barrels.

Dégustation :

La majorité de Merlot donne incontestablement à ce vin une touche de finesse, de souplesse et d'élégance. des caractéristiques que complètent avec bonheur la structure du Cabernet sauvignon. L'élevage en fûts de 400 litres offre des tanins de velours. Un vin souple et de très grande structure, ce qui n'est pas du tout incompatible.

The Merlot majority gives this wine an undeniable touch of finesse, flexibility and elegance: all characteristics which are beautifully complemented by the Cabernet sauvignon structure. Maturing in 400 litre barrels gives velvety tannins. A supple wine with great structure, which is not at all incompatible.

Consommation :

La Cuvée des grappes accompagne avec bonheur la cuisine traditionnelle, les plats mijotés, la viande grillée ou en sauce, les gibiers et le fromage.

Cuvée des grappes effortlessly accompanies traditional cuisine, stews, grilled meat or meat in sauce, games and cheese.

Passionnément
Terroir



GS
Germain-Saincrit
VIGNERONS