

Château GRETEAU MEDEVILLE

Bordeaux Supérieur

Propriétaire : Jean MEDEVILLE et Fils

Appellation : Bordeaux Supérieur

Localisation : Haux

Couleur : Rouge

Superficie du vignoble: 7 ha

Age moyen des vignes : 35 ans

Production annuelle: 45 000 bouteilles

Encépagement : Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 35% Cabernet Franc 25%.



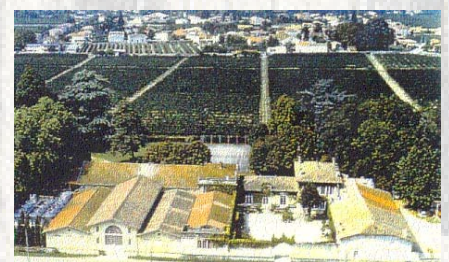
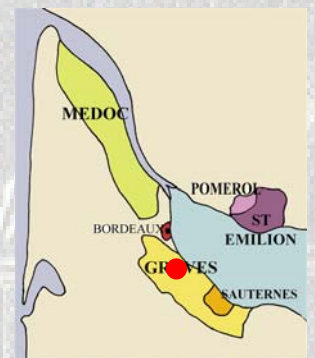
Vinification : La vendange est d'abord égrappée puis pressurée avant la mise en fermentation qui dure de 12 à 15 jours. Après filtration, les vins sont élevés en cuves avant la mise en bouteilles. Mise en bouteilles à la propriété, 12 à 18 mois après la récolte.

Dégustation : Robe avec des teintes rubis. Intensité olfactive intéressante. Un léger nez cuit de fruits mûrs un peu épicés. Souplesse à l'attaque avec une bonne évolution, tanins assez présents. Persistance et longueur en bouche.

Histoire

La maison noble de Gréteaux qui date du XVIIème siècle était à l'origine un pavillon de chasse du Duc d'Epéron. Longtemps propriété de Marguerite de Segonzac de Montesquieu, veuve de Jacques du Noyer de Segonzac, conseiller au Parlement de Bordeaux, le domaine situé sur la commune de Haux, comprend 9 hectares de vignes blanches. Le terroir à flanc de coteau est argilo-calcaire sur un soubassement calcaire.

[CHATEAU GRETEU MEDEVILLE](#)



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnoz - B.P. 72 - 33024 BORDEAUX Cedex
Tél. 33.5.56.00.83.60 - Fax 33.5.56.00.83.79

E-mail : dubos@dubos.com