



CHASSAGNOUX
PÈRE & FILLE

Château RENARD "Grès des Combes"

Le Château Renard « Grès des Combes » est une nouvelle cuvée dite « parcellaire » et est produite sur les « Sables de Renard », sol emblématique de notre vignoble. Issu des hauts de nos côteaux, ce vin s'exprime tout en finesse, souplesse et rondeur.

PRODUCTEUR : CHASSAGNOUX Père et Fille

APPELLATION : FRONSAC (AOP)

COMMUNE : La Rivière (33 Gironde)

SUPERFICIE : 2 hectares

RENDEMENT : de 45 Hl/Ha

SOL : "Sables de Renard"

ENCEPAGEMENT : 100% Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 Ans

CULTURE : Travail de sol raisonné, pas d'herbicide depuis 1998

VINIFICATION : Vendanges manuelles
Tri manuel et automatique
Pressurage pneumatique
Cuves thermo régulées
Fermentation et macération (15 à 20 jours)

ELEVAGE : Cuve

PRODUCTION : 10 000 Bouteilles

DÉGUSTATION : Vin en douceur, un fruit bien respecté, ample et aromatique avec une structure confortable.



HVE Niveau 3 depuis le millésime 2018
En conversion biologique