



VIGNOBLES BRUNOT
À SAINT-ÉMILION DEPUIS 1922

Château TOUR DE GRENET Lussac Saint-Emilion AOP 2020



Palmarès :

1 ETOILE ☆, Guide HACHETTE 2024.
90 POINTS + DOUBLE Médaille d'OR, Gilbert & Gaillard Challenge, France.
Médaille d'OR, Concours Mondial des Féminales, Beaune, France.
Médaille d'OR, Grand Concours International Mundus Vini, Allemagne.

Producteur : Vignobles Brunot – Vignerons à Saint-Emilion depuis 1922.

Œnologue : Vincent Brunot, DNO de l'Université de Bordeaux.

Histoire : La tour de Grenet a été construite en 1850, elle a donné son nom au vignoble. Il s'agit d'une tour à base carrée de 18 mètres de haut, qui servait de poste d'observation à l'ancien propriétaire. Le domaine a été acquis par la famille Brunot en 1970.

TERROIR

Superficie du vignoble : 26 hectares.

Localisation : Le vignoble est situé sur l'un des plus hauts coteaux calcaires de la région, à 9 km au Nord-Est de Saint-Emilion, et bénéficie d'un ensoleillement remarquable.

Climat : Océanique tempéré, humide et doux.

Sol : Argilo-calcaire.

Cépages : 92% Merlot, 8% Cabernet Franc.

Age des vignes : 30 à 40 ans.

DANS LE VIGNOBLE

Pratique environnementale : Agriculture raisonnée, en cours de certification HVE (Haute Valeur Environnementale).

Viticulture : Contrôle des rendements, grâce à la taille et aux vendanges en vert.

Vendanges : Machine à vendanger moderne, équipée d'un système de tri embarqué, et assurant une récolte douce des baies.

Rendement : 45 hl/ha.

DANS LE CHAI

Vinification : Fermentation alcoolique pendant 1 semaine, suivie d'une macération pelliculaire pendant 2 semaines, puis de la fermentation malolactique pendant environ 1 mois.

Élevage : 12 mois en cuve béton (50% de l'assemblage). 10 à 12 mois sur douelles de chêne français (50% de l'assemblage). Après mise en bouteille, élevage dans nos caves souterraines, creusées dans le roc sous notre vignoble sur une longueur de 250m... une des particularités de notre Château !

Production : 52.000 bouteilles.

DANS LE VERRE

Commentaires de dégustation : Belle couleur rubis, reflets brillants. Nez dominé par des arômes fruités de cassis et de myrtilles, également mentholé et épicé. Bouche riche et structurée, où se développent des saveurs de fruits noirs, de poivre et de boisé vanillé. Finale équilibrée et persistante.

Alcool : 14.5%.

Accords mets & vins : viandes rouges, canard, agneau, viandes blanches, charcuterie, fromages.

Conseil de garde : à déguster dès 2 ans et jusqu'à 12 ans, à son apogée entre 4 et 10 ans.