

Bruno Martin

Vigneron

CHÂTEAU ROLAND LA GARDE GRAND VIN

Le **Grand Vin Château Roland La Garde** est la plus belle expression de notre terroir grâce à un travail de sélection.

« *Somptueux, grande robe aux reflets bleutés, nez magnifique, expressif, puissant, développant des arômes racés et bien mûrs, corps généreux, capiteux, voluptueux, avec des tanins de velours, une profondeur et une longueur splendides* » coup de cœur de la Revue du Vin de France.

Données techniques :

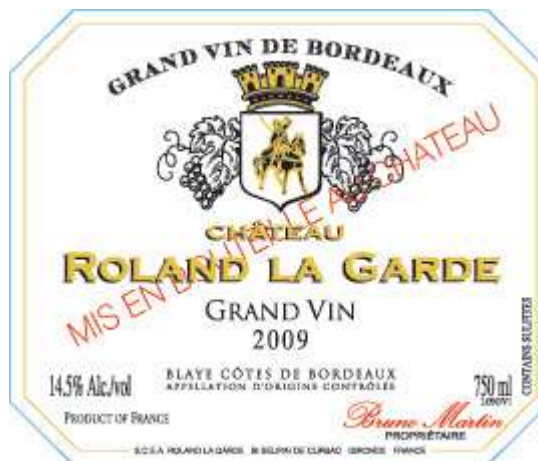
- AOC Blaye – Côtes de Bordeaux
 - Rendement : 30 à 35 HL/Ha
 - Production : 20 à 30 000 blles
 - Vignes : 30 à 50 ans d'âge
 - Sols : Argilo-calcaire et Argilo-sablonneux

 - Cépages : - Merlots 65 %
- Cabernet Sauvignon 25 %
- Malbec 10 %

 - Vignes : - Taille guyot double
- Travail en Agriculture Biologique
- effeuillage côté levant (Juillet)
- éclaircissage à la véraison (Août)
(élimination des grappes en retard de maturité ou en trop)

 - Vinification : macération à froid (5/6 jours)
Fermentation naturelle (levures indigènes)
Extraction douce
Cuvaïson 30 jours

 - Élevage : 16 mois 100% barriques françaises
 - Mise en bouteille : 20 à 24 mois après élevage
 - Conseil : de 5 à 20 ans – Très grand Vin de garde.
- A carafier une heure avant le repas.



S.C.E.A Château Roland La Garde – Bruno et Corinne MARTIN

N°8, La Garde – 33390 Saint-Seurin-de-Cursac – Tél. : +33 (0)5 57 42 32 29 – Fax : +33 (0)5 57 42 01 86 – Mobile : 06 07 42 49 28 –
www.roland-la-garde.com

381 918 531 R.C.S. LIBOURNE – SIRET N° 381 918 531 00017 – APE N°011G – TVA N°FR 44 381918531 – ACCISES N° FR093 061E 5187