



# VINS AROMATIQUES



## DOMAINE LA GRANGE

Domaine La Grange est une ancienne grange entourée de vignes au cœur de la cité des Ducs d'Épernon à Cadillac. L'origine viticole du domaine remonte à 1711 mais ce n'est qu'en 1826 que les ancêtres des propriétaires actuels s'en sont rendus acquéreurs. Ce fût une des premières bâtisses construite par la famille Medeville en 1826 sur la propriété du Château Fayau.

**Appellation d'origine contrôlée**  
Bordeaux Supérieur

**Cépages**  
40% Merlot  
35% Cabernet sauvignon  
25 % Cabernet franc

**Âge du vignoble - Superficie**  
20-25 ans - 41 hectares

**Sol**  
Terres argilo-siliceuses

**Vinification**  
Les raisins sont égrappés avant la cuvaison. Cette dernière durera 12 à 15 jours avec contrôle des températures. Puis après filtration, les vins sont élevés en cuves souterraines et partiellement en barriques avant la mise en bouteilles.

**Dégustation**  
Sa robe se pare d'une teinte grenat aux reflets rosés . Il révèle au nez des arômes de mûres, myrtilles ,d'épices. En bouche il est souple avec des tanins délicats.

**Suggestion**  
Il peut s'accorder avec un faux filet de bœuf grillé avec une poêlée de champignons, un filet de canard et risotto.