



Château La Grange d'Orléan

Anne VENANCY

Le principal trait de votre caractère ?

Je suis de nature indulgente

L'occupation que vous préférez ?

La danse

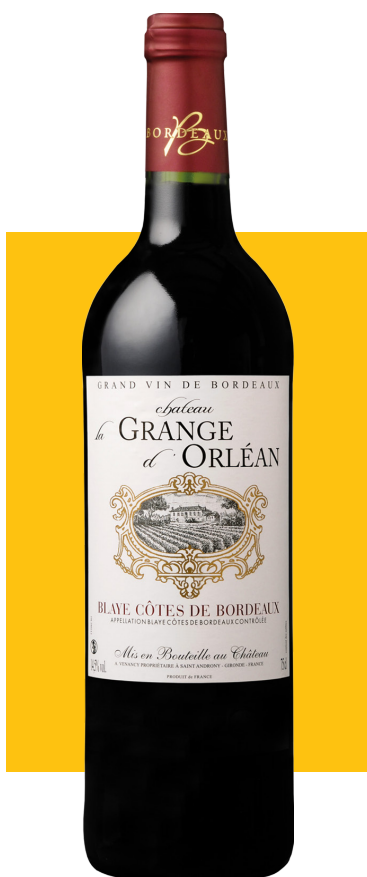
La qualité que vous appréciez le plus chez vos amis ?

L'humilité

Ce que vous aimez dans le vin ?

Toujours tendre vers l'amélioration

Je suis née à Blaye et mon amour pour cette région n'a pas failli depuis ! J'ai décidé de m'installer à mon compte en 1985, et j'ai démarré en acquérant cinq hectares du vignoble de la famille Bourcier, très reconnue dans la région. Je travaille de pair avec mon mari : initialement chaudronnier, c'est grâce à sa précieuse aide que je suis aujourd'hui propriétaire de douze hectares, répartis entre Eyrans et St Androny.



Château La Grange d'Orléan

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Eyrans / St Androny

Surface totale du vignoble : 12 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 75 % Merlot , 15 % Cabernet
et 10 % Malbec

Vinification et élevage : Macération pré-fermentaire à froid selon les années. Fermentation alcoolique à une température maximum de 25°C. Elevage en cuve béton et inox.

Notes de dégustation : La robe pourpre est profonde. Le nez d'une belle densité est marqué par des parfums de cassis mûrs. La bouche tout en équilibre est un subtil mélange de tanins soyeux et d'un fruité délicat. La finale se prolonge sur des notes de myrtilles sauvages. Un vin original, de caractère.

Accords mets et vins : Agneau grillé

Récompenses :

Millésime 2016 : Médaille d'Or Concours International de Lyon 2015, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2015, Double Médaille d'Or Sakura Awards 2016, 87/100 par Decanter, 1 étoile au Guide Hachette 2017

Millésime 2015 : Double Médaille d'Or Sakura Awards 2017, Médaille d'Or Concours International de Lyon 2017, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2017