



## 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 ?**

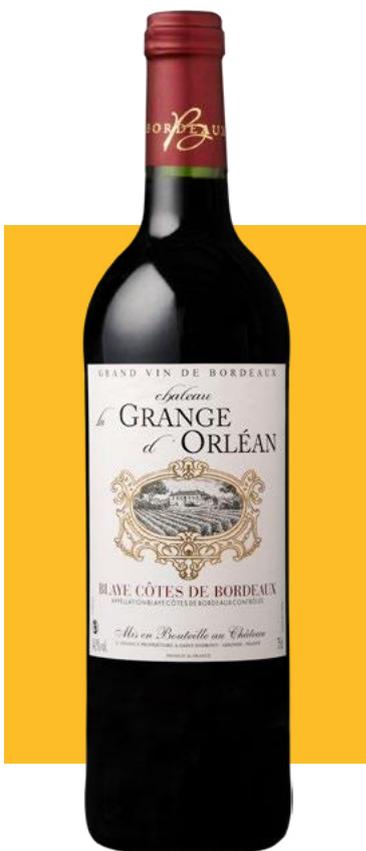
L'humilité

**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 Berliner Wein Trophy 2018, Médaille d'Or Gilbert & Gaillard 2018, Médaille d'Argent International Wine Awards 2018, Médaille d'Argent Sakura 2018, Médaille d'Argent Académie des Vins et de la Gastronomie Française 2018, Médaille d'Argent AWC Vienna 2018, Palm Wine & Food Pairing - London 2018, 85/100 Wine Enthusiast.