



CHATEAU DE RESPIDE RESERVE

Appellation : Graves

Terroir : Graves sur sous-sol calcaire

Cépages : Merlot 67%
Cabernet Sauvignon 33%

Surface vignoble : 30 hectares

Vendanges : Mécaniques avec tri au cuvier

Elevage : 6 mois en barriques (1/3 barriques
neuves)

Dégustation

Robe vive et brillante. Bouquet aux arômes de fruits rouges et de notes balsamiques. Gras, bien structuré mais sans agressivité la bouche révèle des notes épicées typiques des vins de graves.

Service : Chambré (19°)

Accord mets : Gibier, viande rouge, fromages

Origine

Le Château de Respide est l'un des plus vieux châteaux viticoles de la région des Graves. De style Louis XIII, il fut la propriété de Monsieur de La Reynie, lieutenant du Roi Louis XIV. La famille Rodies en sera propriétaire jusqu'en 1932 et obtiendra la médaille d'or du concours agricole de Paris en 1899. C'est en 1952 que l'actuel propriétaire M Bonnet en héritera. Le château sera vendu en 1973 mais le vignoble, les chais, et les bâtiments agricoles seront conservés afin de permettre au vin de préserver son authenticité.

