

PREMIERES CÔTES DE BLAYE ROUGE CUVÉE VIEILLES VIGNES

ORIGINES : ORIGINS

Famille DUBOIS, propriétaires.
Propriété familiale agrandie au fil des décennies.
DUBOIS family winegrowers.
The family property has progressed over the years.

SITUATION : SITUATION

REIGNAC à 18 kms de Blaye, 50 kms de Bordeaux,
rive droite de la Gironde. Majorité de pentes sud et plateaux.
REIGNAC, 18 kms from Blaye, 50 kms north of Bordeaux, right bank of the
river Gironde. On slopes and plateaux sunnily exposed south-south-west.

SUPERFICIE : VINEYARD

20 hectares (4 000 pieds par hectares)
20 hectares (4 000 vine stocks per hectares)

NATURE DU SOL : SOIL

Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses.
Sous-sol : grave argileuse avec quelques alios.
Gravelly soil with fine and rough sand, clayey-gravelly in the subsoil.

PRODUCTION : PRODUCTION

45 HL à l'hectare, palissage vertical, vendange verte, effeuillage.
45 HL per hectare. Green harvest, thin out the leaves.

ENCEPAGEMENT : GRAPE VARIETY

70 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon
Vignes de 35 ans d'âge en moyenne.
70 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon - Aged 35 years

VENDANGE ET VINIFICATION : HARVEST AND VINIFICATION

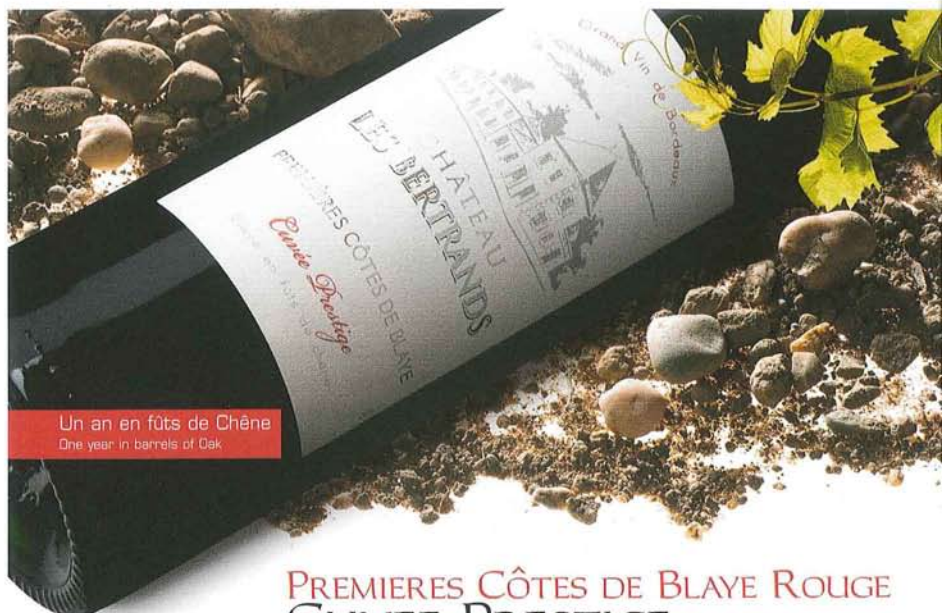
A maturité optimale, table de tri, éraflage, foulage, macération
et fermentation en cuves inox thermo-régulées.
De-stemming, sorting on conveyor, crushing, fermentation in thermo-regulated-
stainless steel tanks, long maceration, and ageing 15 months in tanks

ELEVAGE : AGEING

En cuves ciment et inox pendant 15 mois.
In tanks for 15 months.

DEGUSTATION : TASTING

Vin fruité, agréable, fin
Nez de fruits rouges: cassis, framboise, cerise. Attaque: souple,
tanins fins, rond, riche et puissant - Finale longue, agréable.
Very fruity wine, with flavours of blackcurrant, red fruits, black fruits, cherry.
It's round and supple with a good structure.



PREMIERES CÔTES DE BLAYE ROUGE CUVEE PRESTIGE

ORIGINES :
ORIGIN

Famille DUBOIS, propriétaires.
Propriété familiale agrandie au fil des décennies.
DUBOIS family winegrowers.
The family property has progressed over the years.

SITUATION :
SITUATION

REIGNAC à 18 kms de Blaye, 50 kms de Bordeaux,
rive droite de la Gironde. Majorité de pentes sud et plateaux.
REIGNAC, 18 kms from Blaye, 50 kms north of Bordeaux, right bank of the
river Gironde. On slopes and plateaux sunnily exposed south-south-west.

SUPERFICIE :
VINEYARD

15 hectares (4 000 pieds par hectare).
15 hectares (4 000 vine stocks per hectare).

NATURE DU SOL :
SOIL

Graves, sables grossiers et fins, quelques graves argileuses.
Sous-sol : grave argileuse avec quelques alios.
Gravelly soil with fine and rough sand, clayey-gravelly in the subsoil.

PRODUCTION :
PRODUCTION

45 HL à l'hectare, palissage vertical, vendange verte, effeuillage.
45 HL per hectare. Green harvest, thin out the leaves.

ENCEPAGEMENT :
GRAPE VARIETY

50 % Merlot, 50 % Cabernet-Sauvignon - Vignes de 25 ans d'âge.
50 % Merlot, 50 % Cabernet-Sauvignon (aged 25 years)

**VENDANGE
ET VINIFICATION :**
HARVEST
AND VINIFICATION

A maturité optimale, table de tri, éraflage, foulage, macération et
fermentation en cuves inox thermo-régulées.
De-stemming, sorting on conveyor, crushing, fermentation in thermo-regula-
ted-stainless steel tanks, long maceration.

ELEVAGE :
AGEING

En barriques pendant un an, avec 33 % de fûts neufs, 33 % de fûts
d'un an et 33 % de fûts de 2 ans.
Ageing 12 months in barrels.

DEGUSTATION :
TASTING

Riche et puissant, équilibré,
Nez de torrefaction, amande, vanille. Attaque ronde, tanins fins et
puissants - Finale longue, agréable.
Complex wine, with flavours of grilled, toasted bread, red fruits, vanilla.
It is rich, long with good tannins.

GARDE :

6 à 12 ans / 6 to 12 years