



17 mois en fûts de Chêne
17 months in new barrels of Oak

PREMIERES CÔTES DE BLAYE ROUGE NECTAR

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

3 hectares/3 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

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

ENCEPAGEMENT :
GRAPE VARIETY

95 % Merlot, 5 % Cabernet-Sauvignon.
95 % Merlot, 5 % Cabernet-Sauvignon.

**VENDANGE
ET VINIFICATION :**
HARVEST
AND VINIFICATION

A maturité optimale, table de tri, éraflage, foulage, maîtrise des
températures, cuvaison longue, fermentation malolactique en bar-
riques neuves.

De-stemming, sorting on conveyor, crushing, fermentation in thermo-regula-
ted-stainless steel tanks, long maceration, malolactic fermentation in new
barrels.

ELEVAGE :
AGEING

17 mois en barriques neuves, 100 % chêne français.
17 months in new barrels, 100 % French oak.

DEGUSTATION :
TASTING

Couleur rubis très intense, arômes très puissants de fruits noirs
avec des notes grillées et fumées. En bouche, l'attaque est souple,
ronde, équilibrée avec une grande structure. La finale est longue et
agréable. Gros potentiel de vieillissement.

Very intensive ruby colour. Very fruity wine, with flavours of coffee, roasted,
grilled and black fruits. It is very rich, long with good structure.

GARDE :

10 à 15 ans / 10 to 15 years