



PREMIERES CÔTES DE BLAYE ROUGE CUVEE TRADITION

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

30 hectares (4 000 pieds par hectare).
30 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

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

ENCEPAGEMENT :
GRAPE VARIETY

70 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon.
70 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon

**VENDANGE
ET VINIFICATION :**
HARVEST
AND VINIFICATION

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

ELEVAGE :
AGEING

En cuves ciment et inox.
One year in tanks.

DEGUSTATION :
TASTING

Vin fruité, agréable, fin.
Nez de fruits rouges: cassis, framboise, cerise,
Attaque: souple, tanins fins, rond - Finale longue et agréable.
A fruity wine, with flavours of blackcurrant, red fruits. Its round and supple.

GARDE :

6 à 8 ans / 6 to 8 years