



Château de Respide

GRAVES
VIN DE RÉCOLTANT | GROWER WINE

HISTOIRE

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.

SECRETS DE TERROIR

Superficie : 45 hectares
Nature des sols : Sablo-graveleux.
Encépagement : Merlot 67% -
Cabernet Sauvignon 33%

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire à froid. Levurage, remontage.

Elevage : Cuvaision de trois semaines avec micro oxygénation. Fermentation malolactique.
6 mois d'élevage en fûts de chêne.
Collage au blanc d'oeuf.

DÉGUSTATION

Robe rouge intense avec des nuances de brun. Bouquet aux arômes de fruits mûrs et amandes grillées. Soyeux avec un boisé fondu, la bouche révèle des notes épicées typiques des vins de Graves..

COMMUNICATION



HISTORY

Château de Respide is one of the oldest wine chateaux in the Graves region. Characterized by its Louis XIII style, it first was the property of Mr de La Reynie, lieutenant of King Louis XIV. Then it's been owned by the Rodies family until 1932 and even won the gold medal of the Concour Agricole of Paris in 1899. It's only in 1952 that the current owner, Mr Bonnet, inherited the estate. The chateau was sold in 1973, but the vineyard, the wine cellars and the farm buildings have been saved to permit the wine to keep its authenticity.

TERROIR'S SECRETS

Area: 45 hectares
Soil: Sandy-gravel.
Grape Varieties: Merlot 67% -
Cabernet Sauvignon 33%

VINIFICATION

Cold pre-fermentation maceration. Yeasting, pumping over.

Aging: Three-week fermentation with micro-oxygention. Malolactic.

TASTING

Intense red color with shades of brown. Bouquet with aromas of ripes fruits and toasted almonds. Silky with a melted oak, the palate reveals spicy notes typical of Graves wines.

COMMUNICATION



CONTACTEZ-NOUS ✉ contact@alliancedesrecoltants.com ☎ 05.57.43.43.82

SUIVEZ-NOUS SUR 🌐 alliancedesrecoltants.com 📷 [alliancedesrecoltants](https://www.instagram.com/alliancedesrecoltants) 📺 Alliance des Récoltants 📺 Alliance des Récoltants