



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

CHATEAU DES EYRINS MARGAUX



SUPERFICIE : 2,9 hectares

TERROIR SPECIFIQUE

DU CRU : Graves profondes

ENCEPAGEMENT : 27% Merlot 70% Cabernet Sauvignon
3% Petit Verdot

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : En cuves inox, cuvaison de 21 jours

ELEVAGE : 50% en cuves pendant 18 mois et 50%
en barriques neuves pendant 18 mois

MISE EN BOUTEILLES : 20 mois après la récolte

PRODUCTION : 1 300 caisses



SCEA Julie GONET-MEDEVILLE
4, rue du Port 33210 Preignac - France
Tel.: +33 (0) 5 56 76 28 44 - Fax : +33 (0) 5 56 76 28 43
www.gonet-medeville.com - contact@gonet-medeville.com