



VIGNOBLES GONET-MEDEVILLE

LA CLOSERIE DES EYRINS MARGAUX



SUPERFICIE : 0,75 hectares

TERROIR SPECIFIQUE

DU CRU : Graves profondes

ENCEPAGEMENT : 75% Merlot 25% Cabernet Sauvignon

VENDANGES : Manuelles

VINIFICATION : En cuves inox, cuvaison de 21 jours

ELEVAGE : 100% en cuves pendant 18 mois

MISE EN BOUTEILLES : 20 mois après la récolte

PRODUCTION : 250 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