

|   |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
|---|---|-----------|--------------|-------------------|-----------------|----------|----------|-------|
| Nom du château <b>Château Sirio</b>   |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Appellation <b>GRAVES ROUGE</b>   |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Millésime 2015  |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| <b>CRU</b>  |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Adresse : Route de Saint-Cricq, 33720 Cérons  |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Nom du propriétaire – exploitant  | Fabrice Priou & Emer Kirwan-Buckley                                     |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Personne à contacter  |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Téléphone : 0033661740125 ou 0033681241118  | Fax :   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| e-mail : contact@chateausirio.fr  | Site : www.chateausirio.fr  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| <b>VIGNOBLE</b>   |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Superficie  | 6 hectares en production  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Nature du sol   | Sol sablo-graveleux avec sous-sol calcaire                              |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Cépage  | Merlot 85 % - Cabernet- Sauvignon 15 %                                  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Age moyen du vignoble   | 25 ans  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| <b>INFORMATIONS SPECIFIQUES AU VIN PRESENTE</b>   |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Superficie  | 4 hectares  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Assemblage  | Merlot 85 % - Cabernet- Sauvignon 15 %                                  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Vinification  | Vinification traditionnelle bordelaise, 3 semaines à 1 mois de cuvaison |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Elevage   | 12 mois en barriques de chêne français dont un tiers de bois neuf       |           |              |                   |                 |          |          |       |
| Production annuelle (nombre de bouteilles)  | 8000  |           |              |                   |                 |          |          |       |
| <b>PAYS DE COMMERCIALISATION POUR LE VIN PRESENTE</b>                                     |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| <b>France</b>   | Allemagne   | Suisse    | Royaume-Uni  | Irlande           | <b>Belgique</b> | Pays-Bas | Danemark | U.S.A |
| Canada  | Japon   | Hong-Kong | Québec (SAQ) | Autres – Préciser |                 |          |          |       |
| <b>AUTRES RENSEIGNEMENTS</b>  |   |           |              |                   |                 |          |          |       |
| A titre indicatif, prix de vente grand public TTC départ chai : .....16,20 € la bouteille |   |           |              |                   |                 |          |          |       |