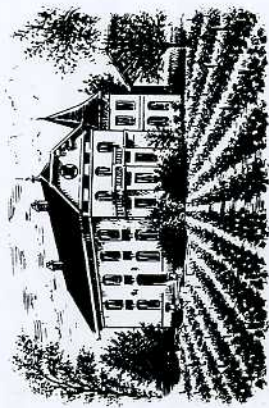


Château Grand Français



Bordeaux

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée

Vin issu de l'Agriculture Biologique

Mis en Bouteille au Château

S.C.E.A. de Boissier
33230 Les Eglisottes - Gironde - France
Fax 05 57 69 50 23
www.grand-francais.com

Produce of France

The "Château Grand Français" is a vineyard situated North of Saint Emilion on the hill-sides of the Isle Valley where vines have been cultivated since the 15th Century.

The varieties are made up of Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.

Organic and traditional methods for cultivation and vinification are used:

Short pruning to obtain smaller crops, and therefore, a higher quality, use of natural products for treatment, manual picking, maturing of the wine in our storehouse according to the characteristics of the vintage. The property is certified organic.

This strictly selected production is bottled in numbered bottles. These numbers are allocated to you when you order.

Characteristics of the 2005 Vintage (Traditional Selection)

This harmonious wine opens-up with notes of cooked fruits. Its firm and generous tannins, softened with time, are the promise of a good ageing potential.

A high quality wine, easy and pleasurable to taste.

Characteristics of the 2004 Vintage (Special Selection)

Elegant wine with good aromatic intensity.

The mouth is round, the tannins combine in a pleasant aftertaste, the structure is dense and smooth.

A pleasurable wine, perfect to lay down.

N.B.: The deposit in a bottle is the result of the natural evolution of the wine. It does not mean a defect or any type of processing. These vintages, having matured naturally, evolve normally as far as colour and formation of a deposit of tannin are concerned. After delivery, it is advised to allow the bottles to rest for at least two weeks at a temperature of about 15°C.

Le Château Grand Français est un vignoble se situant au Nord de Saint Emilion sur les coteaux de la vallée de l'Isle où les vignes sont cultivées depuis le XVI^{ème} siècle.

L'encépagement est composé de Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon.

La culture et la vinification sont faites en respectant les méthodes d'agriculture biologique et traditionnelles :

Taille courte pour obtenir de faibles rendements privilégiant la qualité, traitement de la vigne par des produits naturels, vendanges manuelles, élevage du vin dans notre chai en fonction des caractéristiques de l'année de récolte. La propriété est certifiée agriculture biologique.

Cette production strictement sélectionnée est mise en bouteille numérotée. Ces numéros vous seront attribués lors de votre commande.

Millésime 2005

Ce vin harmonieux s'ouvre à l'aération sur des notes de fruits cuits. Ses tanins fermes et généreux, adoucis avec le temps, sont le gage d'un bon potentiel de vieillissement.

Un vin d'une grande qualité, facile et agréable à boire.

Millésime 2004, cuvée spéciale élevée en fût de chêne

Vin élégant de bonne intensité aromatique. La bouche est ronde, les tanins se fondent en apportant une belle longueur, la structure est dense et onctueuse.

C'est un vin plaisir présentant les atouts d'un vin de garde.

NB : Le dépôt au fond d'une bouteille est le résultat d'une évolution naturelle du vin. Il ne correspond pas à un défaut ou à un quelconque traitement. Ces millésimes étant élevés de façon naturelle, ils évoluent très normalement au niveau des tanins qui peuvent former un dépôt. Après livraison, il est conseillé de prévoir un repos minimum de 15 jours à température de 15°C environ.

L'abus d'alcool est dangereux. Consommer avec modération.