

DOMAINE

- AOC : Graves de Vayres
- Superficie : 10.23 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo-graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement : 80% merlot, 15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc

PRODUCTION

- Vendanges : 29 septembre, 1 & 11 octobre 2016
- Production: 458 hl
- Rendement : 45 hl/ha
- Mise en bouteilles : 18-20 juin 2018. 1 seul lot : L16G1
- Production : 55 960 bouteilles & 2 513 magnums

CULTURE & VINIFICATION

« A la vigne, agriculture raisonnée, travaux manuels, faibles rendements ... »

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) & AREA (Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Nouvelle Aquitaine)
- Taille courte, ébourgeonnage, épamprages manuels, effeuillages, vendanges en vert
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl avec foulage léger
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel deux fois par jour
- Cuvaison 3 à 3.5 semaines
- Légères presses sur petit pressoir vertical à cage chêne de 5 hl

ELEVAGE

«... au chai, extraction douce, élevage traditionnel et barriques des meilleurs chênes français. »

- Entonnage fin décembre 2016 pour 12 mois
- 1/3 de barriques neuves, exclusivement chêne français, grain fin, séchage plus de 30 mois à l'air
- Nettoyage des barriques à la vapeur lors des soutirages

NOTES DE DEGUSTATION

«Sur le fruit de la griotte et du cassis, ce vin a assimilé les notes boisées dans son bouquet. Doté de tanins consistants mais bien inscrits dans une généreuse matière, sa finale est longue avec une belle fraîcheur.»

- James Suckling : 90/10
- Guide Hachette : 1 étoile
- Guide Gilbert & Gaillard : Médaille d'or
- Gault & Millau – Primeur : 15-16.5/20
- Anthocyanes – Yoann Castaing : 89/100
- Vert de Vin - Primeur : 15/20
- Guide DVE : 88/100

OENOLOGUE : Arnaud Chambolle - Oenoconseil

