



CHÂTEAU GRAVEYRES • 2016

A.O.C Bordeaux Supérieur Rouge



VIGNOBLE

- Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon
- Sol : limono-argileux
- Superficie du vignoble : 2 ha
- Age moyen du vignoble : 20 ans
- Densité/ha : 3300 pieds
- Rendement moyen : 50 hl/ha
- Vendanges : mécaniques

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Vinification : sans soufre de la récolte à la fin de la fermentation malolactique. En cuve inox, remontages fractionnés, pigeages, délestage, cuvaison 30 à 45 jours
- Élevage : en cuve
- Mise en bouteille : au Château
- Production : 10 000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Une élégante robe rouge fraise, profonde et soutenue.

Le nez est frais et développe des arômes de cerise et notes de toffee. En bouche, l'attaque est franche, équilibrée entre une fine trame tanique et des arômes de fruits rouges frais.

La finale est finement boisée et légèrement mentholée.