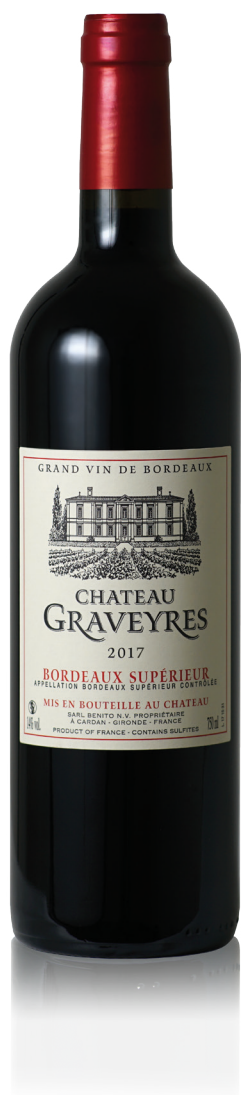


CHÂTEAU GRAVEYRES • 2017

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 belle couleur grenat.

Le nez est complexe révélant des arômes de fraise et de cerise noire, accompagné d'une belle fraîcheur réglissée et d'une pointe toastée.

La bouche est harmonieuse, structurée, et la finale dévoile des notes de fruits noirs.