

## DOMAINE

- AOC : Graves de Vayres
- Superficie : 11.26 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 : entre le 25 septembre et le 6 octobre 2018
- Rendement : 45hl/ha
- Mise en bouteilles : 22-24 avril 2020. 1 seul lot : L18G1
- Production : 57 400 bouteilles & 3 376 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
- Cuvaision 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 début janvier 2019 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

« Nez sur les baies rouges & noires avec une touche d'épices douces. En bouche, un attaque pleine, ronde et veloutée qui restitue bien les parfums fruités du nez »

- XL Vin : 91/100
- Anthocyanes – Yoann Castaing : 88-90/100
- Guide DVE : 90/100
- Guide Gilbert & Gaillard : Médaille d'or
- Vert de Vin : 89/100

## OENOLOGUE : Arnaud Chambolle - Oenoconseil

