

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 25/26 septembre et le 5 octobre 2019
- Rendement : 40hl/ha
- Mise en bouteilles : 26/27 avril 2021. 1 seul lot : L19G1
- Production : 54 370 bouteilles & 1 960 magnums

CULTURE & VINIFICATION

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

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée (pas de produit CMR). Désherbage mécanique.
- Certification HVE4 (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 51 & 90 hl avec foulage léger
- Fermentation en cuve inox avec pigeage manuel deux fois par jour
- Cuvaïson 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 2020 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

- Guide Hachette : 2 étoiles – Coup de cœur
- Vinous : 90/100
- James Suckling : 90/100
- Vert de vin : 90/100

OENOLOGUE : Arnaud Chambolle – Oenoconseil

