

Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 11.8 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo-graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Production et disponibilité

- Vendanges du 29 septembre au 15 octobre
- Production 310 hl. Rendement 26 hectolitres par hectare
- Mise en bouteilles les 29 & 30 mai 2012 en un seul lot 39.500 bts

Culture et vinification

- Respect du sol : Viticulture raisonnée. Un rang enherbé, un rang labouré.
- Taille courte, ébourgeonnage, épamprages manuels, effeuillages, vendanges en vert
- Vinification en petites cuves inox thermo-régulées de 90 hl après léger foulage
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel deux fois par jour
- Cuvaison 3 à 4 semaines
- Petit pressoir vertical à cage de 5hl

Elevage

- Mise en barrique 1^{ère} quinzaine de décembre 2010
- Elevage 12 mois en barriques
- Exclusivement chêne français, grain fin et très fin, séchage long à l'air libre - 30% barriques neuves

Notes de dégustation

- Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 87/100 Médaille d'or. « Robe soutenue aux reflets légèrement évolués. Nez de fruits rouges mûrs, légères tonalités grillées et fumées. En bouche un joli volume, des tanins polis, le fruit est bien mis en valeur avec en finale une tonalité épicée pleine de fraîcheur. »
- Etoilé au Guide Hachette 2014. « Paré d'une robe sombre aux reflets violacés, il exprime de bout en bout des arômes puissants de fruits mûrs. En bouche, il se révèle riche, charnu, opulent, chaleureux, soutenu par des tanins bien extraits. Un vin expressif et généreux qui donnera le meilleur de lui-même après deux ou trois ans de garde. »
- Great Ranking of Bordeaux Wines : 16.6/20 classé 90/747 vins.

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière