

Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 12.91 ha en Graves de Vayres rouge
- Terroir sablo-graveleux sur le haut du plateau de Vayres
- Encépagement 80% merlot, 20% cabernet sauvignon

Production

- Vendanges du 15 au 25 septembre 2011
- Production totale 550 hl. Rendement 43 hectolitres par hectare
- Sélection de 301 hl, soit seulement 55% de la production
- Mise en bouteilles 21 & 22 Mai 2013 en un seul lot, L11G1 de 32.850 bouteilles et 2.520 MG

Culture et vinification

- Respect du sol : un rang enherbé, un rang labouré. Viticulture raisonnée
- 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
- Cuvaison 2.5 à 3 semaines
- Légères presses sur petit pressoir vertical à cage chêne de 5 hl

Elevage

- Mise en barriques fin décembre 2011
- Elevage 12 mois en barrique. 25 % bois neuf.
- Nettoyage des barriques à la vapeur lors des soutirages
- Exclusivement chêne français, grain fin et très fin, séchage plus de 30 mois à l'air

Notes de dégustation

- Novembre 2013 : Nez épicé, clou de girofle, fruits noirs mûrs avec une pointe de fraîcheur. Bouche souple, un peu fumée, tanins bien fondus. Joli finale ronde sur les fruits noirs.
- Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 86/100 Médaille d'or. « Robe assez dense légèrement évoluée. Belle alliance du fruit et du bois au nez. En bouche un vin d'une corpulence moyenne mais très harmonieux, on apprécie ses arômes fruités intenses. La finale apporte des tonalités de réglisse et d'épices plaisantes. »

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière