

## Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 9.58 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 du 6 au 12 octobre 2012
- Production totale 280 hl. Rendement 29 hectolitres par hectare
- Mise en bouteilles 26 & 27 Mai 2014 en un seul lot, L12G1 de 33.770 bouteilles

## 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 2012
- Elevage 12 mois en barrique. 30 % 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

- Juin 2014, œnologue indépendant après la mise : « *Le vin présente une belle couleur profonde et soutenue. Le nez bien ouvert présente une belle intensité et une belle complexité : Arômes de fruits noirs (cerise noire, mûre, myrtille), épices (réglisse, cacao), notes boisées complexes et bien intégrées (caramel, noisette grillée, notes fumées et torréfiées). Très bel équilibre en bouche, belle structure tannique et bonne concentration sans dureté ni sur-extraction. Les tannins sont bien fondus, belle sucrosité en milieu de bouche sans lourdeur. Le boisé est bien intégré, en support du vin et sans caractère dominant. La finale est harmonieuse, sans dureté ni sécheresse.* »
- Gilbert & Gaillard - Médaille d'or : « *Printemps 2015 - Robe grenat soutenu, encore jeune. Nez prometteur, griotte, cassis, épices douces, pointe florale. Attaque soyeuse, belle bouche élégante, notes de réglisse, de truffe, dimension végétale en finale. Millésime convaincant, déjà du plaisir.* »
- Hachette – 1 étoile : « *...tout en souplesse, tout en bouche, bien épicé avec des notes de groseille et de truffe, et des tanins bien équilibrés comme à son habitude, de très bonne garde.* »
- Dussert Gerber – ♥♥♥ : « *Une robe pourprée habille ce 2012 qui s'est joué des embûches d'un millésime compliqué... beaux arômes grillés qui n'écrasent pas le fruit, noir et intense. Souple en attaque, la bouche dévoile une structure ferme qui permettra une bonne évolution dans le temps. Un bel équilibre entre puissance et rondeur.* »

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière