

Domaine

- Appellation Graves de Vayres
- Superficie 8.86 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 3 au 10 octobre 2014
- Production totale 315 hl. Rendement 36 hectolitres par hectare
- Mise en bouteilles 19 Avril 2016 en un seul lot, L14G1, de 37 000 bouteilles et 2519 magnums

Culture et vinification

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

- 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 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 fin décembre 2014 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 dégustation

- Guide Gilbert & Gaillard 2017 : 87/100 Médaille d'or
- Guide Dussert-Gerbert : ♥♥♥♥♥
- Guide DVE : 87/100

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein