

## 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 : « Belle robe grenat soutenu. Nez de petits fruits rouges mûrs, tonalités acidulées. En bouche un vin extrêmement souple, privilégiant le fruit. Les tanins sont mûrs, bien intégrés et la finale garde une agréable fraîcheur. Un style très digeste. »
- Guide DVE : 87/100. « Robe grenat, d'une bonne intensité, sans trace d'évolution avec des reflets sur la cerise bigarreau, très brillante et limpide, avec un jambage court et multiple sur les parois du verre. Le nez fin et engageant développe des parfums de petits fruits rouges et des baies noires mûres pour laisser la place à des notes de réglisse voire des notes florales. L'aération montre des notes chocolatées et boisées rehaussées par des touches d'épices douces du type vanille. En bouche, l'attaque est franche, ronde et charnue, on y retrouve les parfums de fruits rouges et noirs. À l'évolution, on a un vin souple avec une matière de densité moyenne soutenue par une bonne fraîcheur. Les tanins viennent souligner la fin de bouche sans excès ; l'ensemble reste harmonieux avec une finale boisée et chocolatée qui va se fondre. »

**Œnologue-conseil** : Jean-François Rontein

**Contact** : Marie-Paule et Bruno de la Rivière