

## 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 les 19 et 22 septembre 2015 puis le 1<sup>er</sup> octobre 2015
- Production totale 400 hl. Rendement 45 hectolitres par hectare
- Mise en bouteilles 17 et 18 avril 2017 en un seul lot, L15G1, de 50 000 bouteilles et 1260 magnums

## Culture et vinification

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

- Viticulture raisonnée, labélisée AREA® « Agriculture Respectueuse de l'Environnement en Aquitaine »
- Respect du sol : 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 avec foulage léger
- Fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel deux fois par jour
- Cuvaision 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 2015 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

- Anthocyanes – Yoann Castaing : 90/100
- Guide Gilbert & Gaillard : Médaille d'or
- Guide DVE : 88/100
- James Suckling : 86/100
- Guide Dussert-Gerber : ♥♥♥♥♥
- Beckustator – Yves Beck : 87/100

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