

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 3 au 10 octobre 2013
- Production totale 154 hl. Rendement 16 hectolitres par hectare
- Mise en bouteilles 13 Avril 2015 en un seul lot, L13G1, de 18.820 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 à 2.5 semaines
- Légères presses sur petit pressoir vertical à cage chêne de 5 hl

Elevage

- Mise en barriques fin décembre 2013
- Elevage 12 mois en barrique.
- 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

- Mai 2015 : Robe rubis brillant, densité moyenne, reflets roses. Nez frais de cerises rouges, légèrement fumé avec des nuances réglissées. L'attaque est souple et ronde. L'intensité moyenne avec des tannins fins et fondus, un joli bois discret et bien intégré. On retrouve une finale fruitée de cerises et de cassis avec une persistance agréable de sous-bois. Bon équilibre général, il commence à bien se déguster et devrait continuer à s'ouvrir dans les mois qui viennent pour être bu dans les 2 ou 3 ans.
- Guide des vins DVE : 87/100 – « Robe grenat assez profonde, très lumineuse et limpide [...] Le nez est net, il débute sur des petites baies rouges et noires [...] quelques touches florales (œillet, pivoine) mais aussi une pointe sur le bourgeon de cassis [...] de notes de zan et de parfums épicés et boisés. La bouche [...] avec une attaque ample, ronde, tendre et charnue, accompagnée d'une expression fruitée d'une bonne fraîcheur. [...] L'ensemble est harmonieux et procure déjà un certain plaisir avec de surcroît une finale bien parfumée et épicée. »

Œnologue-conseil : Jean-François Rontein

Contact : Marie-Paule et Bruno de la Rivière