

CHATEAU MANOIR DU GRAVOUX

MILLÉSIME 2018

CASTILLON-COTES DE BORDEAUX



VIGNOBLE

Situation Géographique : Propriété située sur la commune de Saint Genès de Castillon sur la suite du plateau calcaire de Saint-Emilion.

Superficie : Totale de la propriété 24 hectares, qualité Manoir, 10 hectares.

Production : 55 000 Bouteilles

Rendement : 45 Hl/Ha

Géologie : Plateau Argilo-calcaire

Orientation des rangs : Nord-Sud-Coteaux

Encépagement : 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc

Âge Moyen : 40 ans

Mode de Culture : Taille Guyot double, enherbement un rang sur deux, rang travaillé, griffage, inter cep sur cavaillon. Lutte raisonnée : Traitements positionnés et dosés en fonction de la pression des maladies et du stade végétatif.

VINIFICATION

Dates de vendange : Analyses parcellaires par dégustation. Conseil de Stéphane Deroncourt.

Récolte : Machine avec trieurs / réception au chai : Tribaie (trieur densimétrique).

Vinification Parcellaires, extraction par remontages fractionnés + délestage. Cuvaision longue de 20 jours. Températures de fermentation : 28°- 30° C. Pressurage : élevage séparé. Fermentation malolactique en cuve

Élevage : 9 mois en cuve.

Préparation de la mise : Filtration légère : respect de la structure du vin. Faiblement sulfité. Mise en bouteilles au château.

CONSEILS DE GARDE ET ACCORDS METS & VIN

Température de service : 18°c

Durée de garde : 8 à 10 ans

Accords mets : Ce vin peut être servie en apéritif ou avec des entrées raffinées, des plats en sauce, des viandes grillées ou des fromages.

DÉGUSTATION

Très belle couleur pourpre et profonde. Le nez est très mûr et présente des notes de fruits rouges où dominant la cerise et le cassis.

L'entrée en bouche est soyeuse. Nous retrouvons de la profondeur, une belle structure avec des tannins enrobés. La finale est ample, ronde et longue confèrent à ce vin une très belle persistance.