

CHATEAU MANOIR DU GRAVOUX
CUVÉE LA VIOLETTE
MILLÉSIME 2019
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 Violette 4.5 hectares.

Production : 15 000 à 22 000 Bouteilles

Rendement : 35 à 40 Hl/Ha

Géologie : Plateau Argilo-calcaire

Orientation des rangs : Nord-Sud-Coteaux

Encépagement : 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc

Âge Moyen : 55 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 parcelaires par dégustation. Conseil de Stéphane Derenoncourt.

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

Vinification : Parcelaire, extraction par remontages fractionnés et délestage. Cuvaision longue de 20 jours. Températures de fermentation : 28°- 30° C.

Pressurage : élevage séparé. Fermentation malolactique en cuve.

Élevage : 12 mois en fût de chêne français d'un vin, deux vins et trois vins.

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 : 10 à 15 ans

Accords mets : Ce vin peut très bien se marier avec des entrées raffinées, des plats en sauce, des viandes grillées ou des fromages.

DÉGUSTATION

Belle couleur rouge sombre. Très joli nez de fruits rouges frais et mûrs. L'entrée en bouche est savoureuse, puis évolue, toujours plein et juteux jusqu'à une finale persistante, tramée et très finement boisée.