



# Château LA ROCAILLE

## GRAVES ROUGE 2020



### 📍 SITUATION

Ce vin est élaboré sur les parcelles du plateau (30 mètres d'altitude) de Virelade et Arbanats, situées en plomb de la Garonne.

### 🌱 SOL

Le plateau sablo-graveleux sur lequel sont plantées les vignes fait face à un méandre de la Garonne qui a permis un amoncellement de graviers au quaternaire. Ce plateau, délimité par deux cours d'eau, bénéficie d'un drainage favorable à la concentration des baies. L'eau s'écoule sans stagner au niveau des racines.

### 🌞 CLIMAT

Tempéré et océanique.

### 🍷 ENCÉPAGEMENT

**Cépages :** 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon. **Âge des vignes :** 30-35 ans - Densité de plantation : 5000 pieds /Ha. **Rendement :** 50 Hl /Ha.

### 🌿 TYPE DE VITICULTURE

Viticulture raisonnée avec enherbement contrôlé dans l'inter rang. Effeuilage 1 face côté soleil levant pour éviter les grillures des baies en pleine journée.

### 🍂 VENDANGES

Mécaniques, au plus près de la maturité contrôlée par analyses ainsi que des suivis visuels et gustatifs des baies.

### 🍷 VINIFICATION *(Conseil : Mme Lucile LECLERCQ, œnologue)*

Vendanges égrappées et foulées avant mise en cuve. Fermentation entre 27°-29°C dans des cuves inox thermo-régulées. Macération de 4 semaines. Assemblage à 90% de vin de goutte et 10% de vin de presse.

### 🍷 ÉLEVAGE

6 mois 50% chêne Américain et 50% chêne Français - chauffe moyenne.

### 🍷 DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge intense aux reflets rubis.

Le nez séduit de suite par ses notes fumées de torréfaction, finement mêlées à des fruits rouges mûrs, prune et cerise.

En bouche, l'équilibre est là : puissance, rondeur et sucrosité.

L'élégance du bouquet se retrouve au palais et apporte beaucoup de longueur en finale.