



Château LA ROCAILLE

GRAVES ROUGE 2023

SITUATION

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

SOL

Le plateau sablo-graveleux sur lequel sont plantées les vignes fait face à un méandre de 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 & océanique.

ENCEPAGEMENT

Cépages : 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Age des vignes : 30 et 35 ans

Densité de plantation : 5 000 pieds Ha

Rendement : 50 H1/Ha

TYPE DE VITICULTURE

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

VENDAGES

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

VINIFICATION

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

(Conseil : Mme Lucile LECLERCQ, œnologue)

ELEVAGE

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

DEGUSTATION

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

