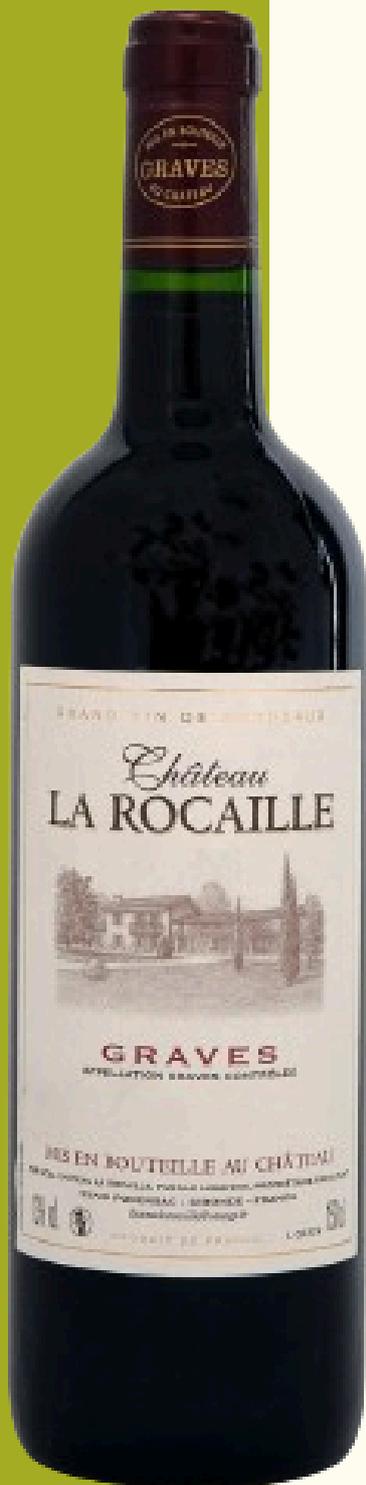




# Château LA ROCAILLE

## GRAVES ROUGE 2022



### 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