

Les Gravières

2015

SOL
Calcaire oolithique et
marnes

EXPOSITION
Sud-Est

MISE EN
BOUTEILLE
17/03/2017

POTENTIEL DE
GARDE
8 à 15 ans

NOTES DE
DEGUSTATION

La robe est rouge intense aux reflets violets. Le nez est très fruité plutôt confituré accompagné de notes épicées et torréfiées. En bouche, les sensations sont riches et soyeuses. Une très belle longueur sur la rondeur est présente.

VINIFICATION

Les Gravières est un large Climat de 29,46 ha. Son nom parle de lui-même, le sol est riche en graviers et calcaires issu de la Combe de Saint-Aubin. Il s'agit d'une parcelle historique pour le Domaine. Nos plus vieux millésimes en cave proviennent de cette parcelle.

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. Une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours est réalisée puis la fermentation spontanée démarre alors. Il s'ensuit une cuvaison de 3 semaines et le vin est ensuite entonné en fûts de chêne (35% de fûts neufs) durant 15 mois. Aucune filtration ni collage n'est réalisé.