

# Château Ducasse

## Graves Rouge

*Vin caractéristique de son appellation, avec des arômes de fruits rouges, bien charpenté.  
Belle présence des tanins, donnant à ce vin une bonne aptitude au vieillissement.  
A déguster sur viandes rouges, plats en sauce et fromages.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** Sur la commune de Mazères au sud de Langon.

**SURFACE EXPLOITEE :** 20 hectares

**NATURE DU SOL :** Sablo graveleux sur la croupe avec des zones argilo-calcaire sur les versants.  
Le sous-sol est fait d'altos ferrugineux.

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 45 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 50 % Cabernet sauvignon

**VENDANGES :** Vendanges mécaniques, à maturité optimale des raisins

**ELEVAGE :** Elevage en cuves inox à 80% pendant 6 mois et en barriques (20%) de trois et quatre vins pendant 12 mois.

**VINIFICATION :** Vinification traditionnelle en cuves inox avec une macération de 20 jours

**PRODUCTION ANNUELLE :** 120 000 bouteilles

