

Château Haut Gravat

Médoc

*Robe grenat, reflets violines. Nez attirant, griotte, fraise, notes réglissées, cacao, touche mentholée.
Bouche souple, tanins enrobés, les arômes sont portés par une belle fraîcheur.
A déguster sur une viande rouge.*

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : Propriété familiale située à Jau Dignac et Loirac et gérée par Nadine et Alain Lanneau.

SUPERFICIE : 9,56 hectares.

Rendement : 41 hl/ha

Densité pieds par hectare : 5 500

NATURE DU SOL : Graveleux

ENCEPAGEMENT : Merlot 28 %, Cabernet Franc 17% et Cabernet Sauvignon 52%

Age des vignes : 35 ans

MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE : de façon culturale en totalité sur le vignoble. Les traitements appliqués se font en lutte raisonnée.

VENDANGES : mécaniques avec un passage du raisin sur table de trie.

VINIFICATION : en cuves inox avec contrôle des températures (n'excédant pas les 24 degrés). Macération longue à chaud durant 3 à 4 semaines.

ELEVAGE : Durant 12 mois en fût de chêne français avec une température et un taux d'humidité constants.

PRODUCTION : 50 000 bouteilles par an

