

CHÂTEAU

BOIS DES
GRAVES

CHÂTEAU BOIS DES GRAVES
VIN ROUGE



Situation : Côtes de Bourg – Bordeaux

Superficie du vignoble : 42 hectares

Âge moyen des vignes : 30 ans

HVE (Haute Valeur Environnementale) :
depuis le 2 janvier 2020

Production :

Bois des Graves Vrac : 230 000 Bouteilles

Bois des Graves : 5300 Bouteilles

Assemblage :

Bois des Graves Bouteilles : 50 % Merlot - 50 % Malbec

Terroir :

Graves argileuses et légèrement sableuses, sur un tiers de la propriété ; l'autre partie quant à elle est composée d'argile bleue profonde et d'un sous-sol calcaire.

Caractéristiques analytiques :

Bois des Graves 2018 : Degré : 13,5 % Vol, Acidité totale : 3,1 g/l, pH : 3,6,
SO₂ Total : 120 mg/l

Vendanges :

Celles-ci sont mécaniques, elles ont lieu, en général, entre le 10 et le 30 septembre suivant la précocité du millésime.

Vinifications :

La fermentation alcoolique s'effectue à une température régulée autour de 30°C, la cuvaison dure environ 4 à 5 semaines au total. Une macération finale à chaud à 30°C est effectuée pendant 8 jours en fin de fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se déroule en cuves inox et ciment. Elevage en cuve sur lie pendant 3 mois, qui apporte au vin en plus des deux techniques précédentes, de la rondeur et du gras. Et pour terminer, élevage sur Staves (douelles de barriques) pendant 4 à 6 mois, pour apporter au vin une subtile note boisée en fin de bouche.

Nos commentaires sur le millésime 2020 :

Visuel :

Rouge rubis profond, sombre et soutenue.

Au nez :

Nez très gourmand type fruits noirs, fruité, vanillé.

En bouche :

Attaque soyeuse

Les notes de fruits rouges sont agréablement mises en valeur

Bouche riche, longue et charnue.

Fraîcheur et une finale toastée.

La finesse de ce produit représente l'image de nos différents terroirs de l'appellation Côtes de Bourg.



Château Bois des Graves
RAYMOND Père & Fils

2 Crépeau
33710 Saint-Ciers de Canesse

06 40 12 79 30
05 57 64 92 93

CHÂTEAU
BOIS DES
GRAVES



www.chateau-boisdesgraves.com