

CHÂTEAU

BOIS DES
GRAVES

CHÂTEAU

MOULIN DE LERS - LOUMÈDE

VIN ROUGE



Situation : Blaye Côtes de Bordeaux – Bordeaux

Superficie du vignoble : 2,6 hectares

Âge moyen des vignes : 30 ans

HVE (Haute Valeur Environnementale) :

depuis 2018

et en deuxième année de conversion **Agriculture Biologique** depuis 2021

Production :

600 Bouteilles

Assemblage :

Bois des Graves Bouteilles : 40 % Merlot - 45 % Malbec - 15 % Cabernet Franc

Terroir :

Argilo- calcaire à astéries purs très drainant, type de sol typique de la bordure de l'Estuaire de la Gironde et d'un sous-sol calcaire à pierre blanche très profond.

Caractéristiques analytiques :

Bois des Graves 2018 : Degré : 12,5 % Vol / Acidité totale : 3 g/l / pH : 3,7 / SO₂ Total : 85 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 effectué 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.

Nos commentaires sur le millésime 2020 :

Visuel :

Rouge rubis profond, sombre et soutenue, reflets violine.

Au nez :

Nez très gourmand type fruits rouges, brioché, ambiance florale capiteuse

En bouche :

Attaque fougueuse très fraîche.

Les notes de fruits rouges sont agréablement mises en valeur

Bouche riche, longue et charnue.

Finale toastée.

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



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