

CHÂTEAU GRAVAILLAS

GRAVES ROUGE AOC

Historique

Ce magnifique vignoble de 24 hectares, propriété du groupe Taillan est situé en plein cœur du Sauternais sur la commune de Cérons. Le terroir est ici exceptionnel et présente des caractéristiques idéales pour la culture de la vigne : microclimat protecteur créé par les cours d'eau environnants, sols de graves profondes sur strates calcaires, parfaite exposition des vignes Sud/Sud-Est. La tenue rigoureuse du vignoble s'accompagne d'une vinification soignée : la vendange précède un tri sévère des raisins sur table. Les raisins sont ensuite vinifiés de façon traditionnelle dans des cuves thermorégulées. La fermentation avec maîtrise des températures permet de préserver les arômes des différents cépages Cabernet Sauvignon et Merlot.

This magnificent 24-hectare vineyard, owned by the Taillan Group, is situated in the heart of the Sauternes area in the commune of Cérons. The terroir here is truly exceptional, offering ideal characteristics for vine growing, with a protective micro-climate created by the surroundings streams, the deep, gravelly soil over limestone strata and the perfect exposure facing south/south-east. The rigorous maintenance of the vineyard is backed by painstaking vinification with severe sorting of the incoming harvest. Temperature-controlled fermentation makes it possible to keep all the distinctive aromas of the Cabernet Sauvignon and Merlot grape varieties.

Lieu de la propriété • Place of the estate Cérons

Production moyenne • Average production 56 000 bouteilles • 56 000 bottles

Nature du sol • Soil Graves profondes et sablo-graveleux sur strates calcaires
Deep stones and sandy gravel over limestone strata

Encépagement • Grape varieties 40% merlot, 60% Cabernet Sauvignon

Age moyen des vignes • Average age of the vines + 30 ans • + 30 years

Surface du vignoble • Area of the vineyard 13.5 hectares

Vinification • Vinification Traditionnelle avec cuvaison longue
Traditional with long vatting

Elevage • Ageing Cuves et barriques • Vats & barrels

Mise en bouteille • Bottling Au château • At the estate

Dégustation • Tasting notes

Ce vin, d'une couleur grenat profond intense, possède un nez bien équilibré, épicé, aux accents boisés et aux arômes de fruits très prononcés. Équilibré et solide, ce vin charnu révèle aussi une agréable finesse.

This dense wine, with a deep, dark, garnet red colour, offers a well-balanced, spicy nose, with hints of the wood and very pronounced fruity aromas. Balanced and firm, full-bodied with a pleasant delicacy.

Accords gastronomiques • Matching with food

Un beau vin à carafa et à servir sur une épaule d'agneau ou un canard rôti.
A servir entre 14° et 16°C.

*An excellent wine to be decanted and served with a shoulder of lamb or roast duck.
To be tasted between 14° et 16°C.*

Conseils de garde • Cellaring potential

A déguster maintenant, ou conserver 5 à 6 ans.

To be enjoyed now, or kept for 5 to 6 years.



GINESTET