



CUVÉE SOLAL AOC GRAVES ROUGE 2016

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 45 hl par hectare



TERROIR

Sol sablo-graveleux et argilo-graveleux. Travail du sol traditionnel, lutte raisonnée. Taille en guyot simple avec maîtrise du rendement. Récolte manuelle en cagettes, avec tri de la vendange au chai.

VINIFICATION

Récoltés à la main, les grappes de raisins entament directement leur fermentation en barriques de 400 litres, 100% bois neuf. Au cours de la macération, nous réalisons un pigeage quotidien afin de casser le chapeau et de permettre aux arômes et aux tanins de se diffuser dans le moût.

ÉLEVAGE

Utilisation des mêmes barriques pour un élevage de 15 mois.

DÉGUSTATION

Robe de carmin intense. Une palette aromatique complexe sur les fruits noirs pâtissés, un registre épicé et des effluves résineuses. Une bouche souple et avenante avec un fruité de baies sauvages, une profondeur tannique délicate et une finale vive.

ACCORDS METS ET VIN

Côte de bœuf, magret de canard et viandes grillées aux sarments.

ENCÉPAGEMENT

72% merlot, 20% cabernet sauvignon, 8% Petit Verdot.

NOTE

Température de dégustation : de 16°C à 18°C.
Garde 25 ans.

