

Château De Lionne

AOC Graves rouge



Propriétaire : Véronique Smati

Terroir :

Nature du sol sablonneux
30 hectares

Composition cépage :

60% merlot, 20% de cabernet
Sauvignon et 20% Petit Verdot

Age moyen des vignes :

30 ans

Vinifications :

Nous ramassons le raisin la nuit ce qui nous assure de rentrer une vendange fraîche et donc plus saine. Une fois au chai, nous encuvons le raisin dans des cuves inox puis nous faisons des remontages réguliers avec aération pour extraire petit à petit les tanins contenus dans les pellicules. Les vins restent ensuite en élevage dans notre cuvier ciment, propre à la conservation des vins.

Dégustation : Une couleur intense rouge rubis. Un joli nez sur des notes de fruits noirs enrobés de subtiles notes boisées. Une belle bouche bien concentrée, sur une jolie structure tanique. Un vin charnu et ample, La note finale est fraîche sur des tanins ronds et gourmands.

Accords mets et vins : Viandes rouges, gibiers, volailles, fromages à pâtes dures, ...

Potentiel de garde 5 ans maximum.