

Graves rouge 2015 « Quintessence »

Issu d'une sélection de parcelles et d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne ces vins sont l'aboutissement du savoir-faire de notre maison.

Cépages : - Cabernet Sauvignon 50%
 - Merlot 45%
 - Cabernet Franc 5%

Terroir : Argilo-graveleux

Vinification : Après des contrôles de maturité minutieux, les raisins sont récoltés à leur stade le plus mûr puis éraflés et foulés. Au début de la cuvaison, une macération à froid est effectuée à une température de 10 degrés pendant 5 jours. Cette technique permet d'extraire un maximum d'arômes et de tanins, dans l'optique d'élaborer un vin de garde. La fermentation s'effectue sous maîtrise des températures, entre 30 à 32°C. Chaque cuve subit un remontage quotidien permettant ainsi une extraction des tanins et des matières colorantes. La macération dure ensuite une vingtaine de jours. Après écoulage, les différents cépages sont assemblés dans différentes proportions chaque années en fonction du vin envisagé.

Millésime 2015 Quintessence :

Un excellent millésime issu d'une vendange mûre et concentrée.

Une couleur pourpre très profond. Un bouquet de fruits rouges de qualité, épices, vanille qui explose dès le premier coup de nez. L'attaque est généreuse et très bien équilibrée. Le palais est souple et puissant à la fois, tout en mettant en valeur ses saveurs de fruits mûrs et de vanille. La finale d'une grande longueur confirme que ce vin possède tous les atouts nécessaires à une grande garde.