

Fiche Technique cuvée prestige

Château Haut-Gravat 2014

<u>Producteur</u>	<i>Nadine et Alain Lanneau</i>
<u>Raison sociale</u>	<i>Sc Alain Lanneau</i>
<u>Château</u>	<i>Haut-Gravat</i>
<u>Adresse</u>	<i>5 chemin du clou -33590-Jau Dignac et Loirac</i>
<u>Téléphone</u>	<i>05-56-09-41-20</i>
<u>Email</u>	<i>haut-gravat@wanadoo.fr</i>
<u>Site vente en ligne</u>	<i>www.chateau-haut-gravat.fr</i>

<u>Surface en production</u>	<i>9 Ha 56</i>
<u>Rendement (Hl/Ha)</u>	<i>41 Hl/Ha</i>
<u>Volume Produit</u>	<i>400 Hl</i>
<u>Nature du sol</u>	<i>Graveleux</i>
<u>Age moyen des vignes</u>	<i>35 ans</i>
<u>Densité pied/Ha</u>	<i>5500</i>

Mode de conduite du vignoble *Façon culturale en totalité sur le vignoble, celui-ci est travaillé dans la tradition et le respect de la nature (plus d'herbicide, aucun engrais chimique et les traitements appliqués se font en lutte raisonnée et non systématique afin de ne pas polluer notre environnement si précieux).*

Cépages *31%Merlot, 17% Cabernet Franc et 52% Cabernet Sauvignon*

Mode de vendange *Mécanique et passage du raisin sur table de trie au chai.*

Vinification et élevage *vinifié en cuves inox avec contrôle des températures (n'excédant pas les 28 degrés). On termine par une macération longue à chaud (3 à 4 semaines.) Le vin passe 18 mois en fût de chêne Français dans le chai avec une température et un taux d'humidité constants. Le fût en chêne apporte au vin des arômes vanillés qui s'harmonisent parfaitement avec le fruit de nos vignes.*

Le vin

<u>Appellation</u>	<i>Médoc</i>
<u>Couleur</u>	<i>Rouge</i>
<u>Millésime</u>	<i>2014</i>
<u>Nom de la cuvée</u>	<i>Château Haut-Gravat</i>
<u>Cépages</u>	<i>50% Cabernet Franc et 50% Cabernet Sauvignon</i>
<u>% vol acquis</u>	<i>12.5</i>
<u>Circuit de distribution</u>	<i>France, Clients particuliers, Caves et Restaurants</i>

