

Fiche Technique cru artisan 2016

Château Haut-Gravat

Producteur *Nadine et Alain Lanneau*
Raison sociale *Sc Alain Lanneau*
Château *Haut-Gravat*
Adresse *5 chemin du clou -33590-Jau Dignac et Loirac*
Téléphone *05-56-09-41-20*
Fax
Email [*haut-gravat@wanadoo.fr*](mailto:haut-gravat@wanadoo.fr)
Site vente en ligne [*www.chateau-haut-gravat.fr*](http://www.chateau-haut-gravat.fr)

Surface en production *9 Ha 56*
Rendement (Hl/Ha) *44 Hl/Ha*
Volume Produit *430 Hl*
Nature du sol *Graveleux*
Age moyen des vignes *38 ans*
Densité pied/Ha *5500*

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 sur le domaine *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 24°C). On termine par une macération longue à chaud (3 à 4 semaines à 28°C) Le vin passe 12 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 millésime 2016 : un Assemblage Atypique

Appellation *Médoc*
Couleur *Rouge*
Millésime *2016*
Nom de la cuvée *Château Haut-Gravat Cru Artisan*
Cépages assemblés *17%Merlot, 39% Cabernet Franc et 44% Cabernet Sauvignon*
% vol acquis *13°*





Dégustation, accord mets vin, température de dégustation.

Dégustation :

- **Vue** : Couleur rouge rubis d'une belle profondeur

- **Nez** : Complexe alliant des notes de fruits noirs (cassis, cerises noires), une grande fraîcheur (note mentholée), ainsi que des notes finement boisées et d'épices douces.

- **Bouche** : Attaque fraîche, bouche intense et gourmande avec des tanins relativement racé mais soyeux. L'aromatique en bouche est délicate et subtile associant des notes de fruits noirs juteux et des notes légèrement torréfiées sur la finale.

Température de service : 16 à 18°C

Garde : 2020- 2030

Accord Mets/Vin : Bœuf Bourguignon, Côtes de bœuf à la braise, Tarte au Chocolat