

Fiche Technique cru artisan 2018

Château Haut-Gravat

<u>Producteur</u>	<i>Nadine et Alain Lanneau</i>
<u>Raison sociale</u>	<i>Société 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>Fax</u>	
<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>49 Hl/Ha</i>
<u>Volume Produit</u>	<i>468 Hl</i>
<u>Nature du sol</u>	<i>Graveleux</i>
<u>Age moyen des vignes</u>	<i>39 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 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 2018 :

<u>Appellation</u>	<i>Médoc</i>
<u>Couleur</u>	<i>Rouge</i>
<u>Millésime</u>	<i>2018</i>
<u>Nom de la cuvée</u>	<i>Château Haut-Gravat Cru Artisan</i>
<u>Cépages assemblés</u>	<i>60%Merlot, 10% Cabernet Franc et 30% Cabernet Sauvignon</i>
<u>Degré acquis</u>	<i>13.5°</i>



**Dégustation, accord mets vin,
température de dégustation.**



Dégustation :

Vue : robe de couleur rouge rubis assez profonde avec des reflets violines

Nez : intense et complexe dominé par des notes de fruits noirs mûrs, soutenues par des notes moka et chocolatés.

Bouche : attaque franche, fraîche, d'une grande amplitude. La bouche est traçante, puissante et marquée par des tanins racés. L'aromatique allie des fruits noirs juteux à des notes de torréfaction.

Conseil de dégustation : pour une dégustation optimale, aérer la bouteille de préférence 2h avant dégustation afin qu'elle s'exprime au mieux.

Température de service : 16 à 18°C

Garde : 2021- 2033

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