



M. de MALLE

GRAVES

2014

Terroir

Sol : siliceux, sableux et argilo-graveleux
Superficie : 3 ha à l'Est de Preignac
Encépagement : 81% Sauvignon
19 % Semillon
Age moyen des vignes : 25 ans
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha
Rendement : 40 hl/ha
Production : 5600 bouteilles
Degré alcoolique : 12,88 %

Vendanges

Du 08 au 11 Septembre.
Récolte un peu difficile à cause de la présence d'un peu d'aigre, un gros travail de tri et de nettoyage sera nécessaire. Après un été frais mais heureusement suivi d'un beau début Septembre qui permet une belle maturité.



Vinification

Les raisins arrivent au chai par très petits lots. Des maturations préfermentaires à froid précèdent le très délicat pressurage. Enzymage et débourage se font à froid. Fermentation de manière traditionnelle en barriques de chêne neuves. Le vin est conservé 9 mois sur lies fines en fonction du millésime.

Elevage

De 6 à 9 mois en barriques de chêne merrain (1/3 en fûts neufs, 2/3 en bois « d'un vin »). Mise en bouteille en mai-juin, suivie d'une mise au repos.

Accords Mets/Vins

Entrées fraîches, salades.
Fruits de mer.
Poissons à chair blanche cuits ou crus.
Viandes blanches grillées ou en sauce.
Fromage de chèvre frais ou sec.

Commentaire de Dégustation

Robe dorée aux reflets verts. Nez friand développant des parfums de fruits exotiques et d'épices douces. Bouche souple et grasse d'une belle intensité aromatique. Bonne structure, rond et agréable en bouche.

Reconnaisances

Médaille d'Argent : Prix Plaisir Bettane et Desseauve 2016.