



M. de MALLE

GRAVES

2013

Terroir

Sol : siliceux, sableux et argilo-graveleux
Superficie : 3 ha à l'Est de Preignac
Encépagement : 86 % Sauvignon
14 % Semillon
Age moyen des vignes : 25 ans
Densité de Plantation : 6600 pieds/ha
Rendement : 42 hl/ha
Production : 7900 bouteilles
Degré alcoolique : 12,92 %

Vendanges

Du 17 au 20 Septembre.
Récolte sous temps couvert, avec une maturité semblable pour les deux cépages Sémillon et Sauvignon.
Millésime compliqué de part le climat.
Beaucoup d'eau au printemps et en début d'été et un mois de Juillet très chaud et sec qui rattrape le retard de la vigne, suivi d'un mois d'Août plutôt chaud avec des nuits fraîches.



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. Garde une très belle fraîcheur et des arômes de fleur blanche. Bouche souple et grasse d'une belle intensité aromatique

Reconnaisances

Médaille de Bronze : Prix plaisir Bettane et Desseauve 2015
Médaille d'Argent : concours de Bordeaux vins d'Aquitaine 2015