

## **GRAVES DE VAYRES Chateau du Petit Puch 2016**

D'une robe soutenue, aux reflets légèrement évolués, au nez se dégagent des arômes de fruits rouges murs avec une belle ligne toasté et fumée



**Référence :** 423419

**Prix :** 16.10 €

### **Descriptif :**

## **GRAVES DE VAYRES Chateau du Petit Puch 2016**

Le nom du domaine fait référence à un noble Elie du PUCH qui demanda la construction d'une forteresse en 1330, mais il décéda avant et c'est son descendant Gaillard du PUCH qui put démarrer la construction de l'édifice en 1348, et des documents attestent qu'au XVI<sup>ème</sup> siècle de la vigne était plantée. Le domaine fut ensuite continuellement développer au cours des siècles. La propriété fait aujourd'hui 13 hectares dont 9.58Ha de vignes, sur l'AOC GRAVES DE VAYRES, sur un terroir graveleux issu d'alluvions de graves, originaires du massif central, charriées par la Dordogne au quaternaire. Le vignoble est conduit en lutte raisonnée, épamprage, vendanges en vert, travaille des sols importants, effeuillage afin d'améliorer l'ensoleillement des grappes, beaucoup d'attention est apportée aux vignes afin d'avoir une maturité homogène des grappes et une belle qualité sanitaire.

### **dégustation :**

D'une robe soutenue, aux reflets légèrement évolués, au nez se dégagent des arômes de fruits rouges murs avec une belle ligne toasté et fumée. Une très complexité équilibrée, une bouche pleine, élégante avec des tannins soyeux très patinés, notes de truffe, de bâton de réglisse, une belle longueur terminant sur une belle fraîcheur.

cépages: 80% merlot, 15 % cabernet sauvignon, 5 % cab franc, rendement de 29 hl/ ha, vinification en petites cuves inox thermo régulés de 90hl, fermentation en cuve ouverte avec pigeage manuel 2 à 3 fois par jour, cuvaison 2.5 à 3 semaines, élevage en barriques de chênes Français grin fin et très fin pendant 12 mois , 30% de barriques neuves

T°S : 16 - 18 °C

G : 5 à 8 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)