

*Les Gravières*

## Château Les Gravières

**Appellation** : Saint-émilion grand cru

**Cépage** : 100% merlot

**Terroir** : 4,5 ha sur les communes de St Sulpice de Faleyrens et St Laurent des Combes. Sablo-graveleux, graves profondes, sous-sol frais de crasse de fer.

**Vignes** : Âge moyen 38 à 45 ans, densité 5 500 pieds/ha, vignes enherbées et drainées.

**Viticulture** : Effeillage et vendange en vert en juin et en août, suppression manuelle des entre-cœurs, amendements organiques exclusivement, vendanges manuelles avec tri rigoureux sur table.

**Rendement moyen** : 35 hl/ha

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermorégulées, macération pré-fermentaire à froid (6°C) pendant 8-10 jours, délestages et pigeages, cuvaison longue de plus de 30 jours. Fermentation malolactique en barriques neuves. Elevage sur lies. Elevage en barriques neuves 100% pendant 16 mois.

### Commentaires de dégustation :

- [Robert Parker](#) : « Une cuvée de haut-vol »  
**89+** (2012) - **89-92** (2010) - **93** (2009) - **91** (2008)
- [Guide Hachette](#) : 2 étoiles **Coup de coeur** (2012 & 2013)  
9 Coups de Coeur depuis 1995, 20 fois cité.
- [Blind Tasted \(Andreas Larsson\)](#): **92** (2012) - **90** (2011)
- [Yves Beck](#) : **91** (2016)
- [James Suckling](#): **91** (2016) - **92** (2015)
- [Wine Spectator](#) : **88**(2012 & 2011) - **91** (2010) - **90** (2009)
- [Concours de Paris](#) : Médaille d'Or (millésime 2013)  
6 fois Médaille d'Or et 4 fois Médaille d'Argent depuis 1995.
- [Coupe des Grands Crus de Saint-Emilion](#) : demi-finaliste (septembre 2001), finaliste (juin 2009)

