

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, 19 fois cité.
- **Blind Tasted (Andreas Larsson)**: **92** (2012) - **90** (2011)
- **Classement des Meilleurs Vins de France** : **16** /20 (2005)
- **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)

