

*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.  
Rendement moyen 35 hl/ha.

**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.

**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 »  
**92-94 (2019) - 94-96 (2018) - 93 (2009) - 91 (2008)**
- [Terres de Vins](#): **96 (2016)** Médaille d'Or
- [Vinous Media](#): **93(2022) 94(2020) 94 (2019) 93(2018)**
- [Yves Beck](#) : **93 (2022) 93 (2020) 92 (2019) 93 (2018)**
- [Jeb Dunnuck](#): **90(2025) 92(2020) 92(2019) 92+(2018)**
- [James Suckling](#): **93 (2022) - 92 (2021) - 92 (2020) - 92 (2019) - 91-92 (2018) - 91 (2017) - 91 (2016)**
- [Decanter](#): **93 ( millésime 2015) Highly Recommended**
- [Guide Hachette](#) : 2 étoiles **Coup de coeur (2012 & 2013)**
- [Concours de Bordeaux](#) : Médaille d'Or (millésime 2017)
- [Concours de Paris](#) : Médaille d'Or (millésime 2013)

6 fois Médaille d'Or et 4 fois Médaille d'Argent depuis 1995.

