

# Fiche technique

---

Le Graves de Vayres de Château Panchille est issu de parcelles de vigne situées sur le plateau d'Arveyres. L'élevage pour moitié en fûts de chêne offre un vin aux arômes complexes tout en restant fruité et une belle longueur en bouche. Ce vin accompagnera vos repas gastronomiques.



## Terroir

---

Sol Argilo-sableux sur sous-sol graveleux. Ce sol drainé garde de la fraîcheur en période de forte chaleur.

## Vignoble

---

4500 pieds/ha - Porte-greffe: Riparia gloire

90% Merlot

10% Cabernet Franc

Age moyen : 40 ans

## Culture

---

Culture traditionnelle.

L'ébourgeonnage du mois de Mai limite l'entassement des raisins. Les palissages élevés offrent une bonne surface foliaire exposée, pour une meilleure maturité.

Début Juillet l'effeuillage de la zone fructifère coté soleil levant, améliore l'aération et l'exposition des grappes.

L'éclaircissage : début Août la suppression d'une partie des grappes augmente la qualité des raisins.

## Vinification

---

Vendangé à maturité optimale, le raisin est trié, éraflé, foulé, encuvé rapidement pour conserver ses caractéristiques organoleptiques maximales.

La fermentation est réalisée en cuve inox thermo-régulées. L'extraction par remontages et la macération sont gérés par la dégustation. Après l'écoulage les fermentations malolactiques sont réalisées rapidement, en cuve inox.

## Élevage

---

L'élevage en fûts de chêne français à grains fins, de chauffe moyenne permet une maturation harmonieuse des tannins du vin et enrichi la palette aromatique et sa complexité. Une sélection rigoureuse détermine l'assemblage final avant la mise en bouteilles.

## Caractéristiques gustatives

---

Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices, et de fruits rouges sauvages. Sa bouche dense marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

## Conditionnement

---

Bouteille de 75 cl

Caisse bois de 2, 3, 6 ou 12 bouteilles

Cartons de 6 ou 12 bouteilles couchées