

# GRAVES ROUGE



## Château de CALLAC

GRAVES

### CÉPAGES :

60% Merlot ; 25% Cabernet Sauvignon; 15% Cabernet Franc

**SITUATION :** Situé sur le plateau de Bel Air l'un des points le plus élevé de la commune d'Illats.

**SUPERFICIE :** 29 Ha

**SOL :** Graves sur un sous-sol argilo-calcaire.

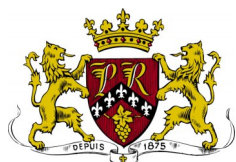
### CULTURE ET ÉLEVAGE :

Culture raisonnée, effeuillage manuel, vendanges en vert. Vinification en cuves inox thermorégulées. Elevage en barriques.

### DÉGUSTATION :

Robe profonde, rouge grenat brillant et limpide. Un nez de fruits murs, vanille et mandarine avec des arômes de sous-bois. Le vin se développe harmonieusement en bouche, il possède une excellente structure tannique qui gage d'une aptitude au vieillissement.

**(NOTES DE DÉGUSTATION PAGE 2)**



MAISON RIVIERE

RD 670 Contey 33330 Saint-Emilion

TEL : +33 (0) 557.555.959 - FAX : +33 (0) 557.555.951

## Château de CALLAC

GRAVES

2018

Médaille d'Argent Lyon 2020

2016

**Guide Hachette 2020 ★★** : « Un vin dont le bouquet laisse entrevoir son futur caractère à travers des notes de fruits rouges. Pleine et ample, la matière demande un peu de temps pour intégrer parfaitement sa large structure. »

2014

Médaille d'Argent Paris 2016

2012

**Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2016** : « Robe grenat soutenu. Nez franc, cassis, mûre, fraise, sous-bois. Attaque tendre, bouche souple, aux tanins encore présents. Le fruit est mis en avant par une certaine fraîcheur. Finale sur des notes cacaotées, réglissées. A boire sur viandes grillées. »

2011

**Médaille d'Or Gilbert et Gaillard** : « Robe grenat évolué, reflets pourpres. Nez ouvert sur de petits fruits rouges confiturés, tabac, cacao. Bouche souple, ample, enveloppante aux parfums du nez développés. Tanins fondus, bel équilibre. Un graves à boire entre amis au barbecue. »

2010

**Guide Hachette 2014** : « Le terroir argilo-calcaire a dicté l'encépagement de ce vin : 65 % de merlot, complété par les deux cabernets. Ce vin justifie ce choix, tant par sa robe grenat sombre que par son bouquet très ouvert, bien fruité malgré l'élevage d'un an en barriques (neuves pour la moitié) : il mêle les fruits rouges, notamment la fraise des bois, à une touche de grillé. Franc et ample, voire opulent, le palais finit sur un beau retour fruité et grillé. Ses tanins soyeux autorisent une consommation prochaine, tout en permettant quelques années de garde. »

2007

**Médaille de Bronze Decanter World Wine Awards**

**Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2015** : « Robe assez soutenue, reflets nettement tuilés. Nez très épanoui évoquant le pruneau, les fruits confiturés. La bouche est légère, extrêmement fondue, elle reprend le même registre d'évolution. On l'appréciera sans attendre sur une viande blanche. »

2004

Médaille d'Argent Challenge International du Vin 2007

2001

**Médaille de Bronze Paris**

**Guide Hachette 2001 ★**

