



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES

LA QUILLE GRAVES ROUGE 2019

LA QUILLE est née tout naturellement, elle inspire confiance, c'est la bouteille que l'on est heureux de découvrir spontanément, une évidence, un bon vin de Graves, celui des amis, des moments tous simples, de la gourmandise. Les premières QUILLES sont rouges et blanches, elles s'installent sur les tables les plus joyeuses de Paris et de Bordeaux et font depuis leur chemin, de bouche à oreille, de table en table. La QUILLE rose vient enrichir la collection en 2017.

Commentaire de dégustation :

Le nez est fruité aux parfums de fraise des bois, de framboise et de cerise rouge. La bouche est juteuse, elle laisse apparaître la gourmandise des fruits rouges et des notes de bois frais, les tanins sont soyeux, mûrs et veloutés.



Vignoble

Assemblage : 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Commune : Saint Sulpice de Pommiers

Conduire du vignoble : Culture raisonnée

Types de sols : Graves argilo-graveleux

Techniques de vinification

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulées. Extraction douce par des remontages successifs. Écoulage et décuvage puis fermentation malolactique en cuve inox.

Élevage : En cuve pendant 6 mois.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 13% vol.