

Description des vins proposés à la vente :

Le terroir de graves donne des vins fins et élégants. Le travail "à l'ancienne" à la vigne, au cuvier et au chai à barriques respecte le fruit, le terroir et le millésime.

Les Bordeaux Supérieurs Rouges « Réserve Traditionnelle élevée en barriques » et « Ampélos Biturica » : Ils sont soumis à des règles de production très strictes. Ils sont aptes à la garde. Les nôtres ont le caractère des grands Bordeaux traditionnels.

2022 (1) : Très grand millésime. Concentré, puissant, riche. Peut se réserver en primeur.

2021 : Petite récolte, un peu tardive. Donnera des vins fins, frais et gouleyants.

2020 : Très beau millésime, mûr, soyeux.

2019 : Belle récolte en quantité et en qualité. Beau vin de garde.

2018 : Petite récolte, encore jeune mais prometteuse.

2017 : Petite récolte (gel) mais bonne qualité. Bon à boire

2016 : Bon millésime. Évolué. Bon à boire maintenant.

2015 : Grand millésime de la décennie, avec 2019. Uniquement en Magnum.

2014 : Bon millésime, souple, frais, élégant. Style graves « à l'ancienne ». Bon à boire, mais peut vieillir. Uniquement en Magnum.

2013 : Demi récolte d'un vin sauvé par les Cabernets Sauvignons. Style médocain mais souple. Bon à boire. Uniquement en Magnum.

2012 : A point. Avec un potentiel d'évolution racée et élégante. Uniquement en Magnum.

"DÉGUSTATION VERTICALE"

Caisse de 6 bouteilles de " Réserve Traditionnelle " permettant de comparer les qualités et caractères des 6 derniers millésimes (2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021).

Cuvée "AMPÉLOS BITURICA" : Cuvée exceptionnelle, très confidentielle, pédagogique. Elle comporte les six cépages rouges bordelais aux proportions de l'encépagement du vignoble actuel de Bordeaux. Alliant les styles libournais et médocains qui en font un grand vin de garde expressif et complexe. Unique.

Bordeaux Rouge 2022 : Ce sont des vins "plaisir", jeunes, fruités, friands. Ils comportent les trois principaux cépages bordelais : Merlot, Cabernet Sauvignon et surtout Cabernet Franc. Pour repas décontracté. On peut les rafraîchir.

Bordeaux Clairet 2022 : Curiosité Bordelaise. Pur Merlot. Rubis. Rosé corsé à boire frais. Idéal pour un repas d'été.

*L'abus d'alcool est dangereux pour votre santé,
consommez avec modération.*

CHÂTEAU "AUX GRAVES DE LA LAURENCE"

Un cru de Bordeaux Confidentiel

vigneron
indépendant



N° 12.829

Le cru : Le château "Aux Graves de la Laurence" est un très ancien domaine viticole situé au Nord de Bordeaux, entre Libournais et Médoc, tout près du 45^{ème} parallèle. Climat équilibré, typiquement bordelais. Son nom "Aux Graves", porté sur le cadastre, correspond au terroir : une croupe de graves argileuses bordée par la « Laurence », petit affluent de la Dordogne. Il s'agit donc de cailloux venant du Massif Central.

Les Producteurs : Tous deux sont originaires du monde viticole.

Bernard HEBRARD, œnologue de la Faculté de Bordeaux a dirigé le Centre Œnologique de Grézillac et le Service Vin de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. Il a conseillé de très nombreux viticulteurs bordelais pendant près de 40 ans.

Marie-Odile DEZELLIS, son épouse, fille de viticulteur, a été professeur de mathématiques au Collège Saint-Joseph de Libourne pendant plus de 30 ans.

En 2002, au terme de leurs activités professionnelles, ils ont décidé d'élaborer leurs propres vins. L'occasion leur en a été donné par l'achat du petit vignoble et des chais entourant une ancienne demeure girondine, acquise par leur troisième fils, Philippe.

Ils effectuent eux-mêmes tous les travaux à la vigne et à la cave, ainsi

Vinification et élevage :

Compte tenu de la petite production, le travail peut se faire "à l'ancienne" : effeuillage, éclaircissage, vendange et tri manuels. Après une courte macération, les cagettes sont saignées pour donner le Rosé ou le Clairet. Ils sont bâtonnés sur lies pendant 1 ou 2 mois avant assemblage. Les rouges macèrent pendant plusieurs semaines en petites cuves de 20 hl, correspondant aux tries successives. Chaque jour, le chapeau de marc est pigé à la main. Après l'achèvement des fermentations alcooliques et malolactiques, vient le temps des dégustations, de sélection et d'assemblage.



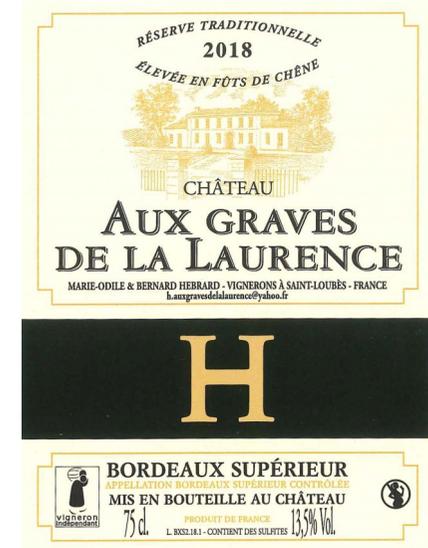
Les lots les plus aptes à la garde donnent le Bordeaux Supérieur qui est élevé 1 an en barriques de chêne dont un quart de neuves, renouvelées tous les ans. Les vins souples et fruités donnent les Bordeaux, mis en bouteilles jeunes.

Marie Odile, Bernard HEBRARD
et leurs fils



Sont heureux de vous présenter
leurs vins de Bordeaux du Château

“AUX GRAVES DE LA LAURENCE”



EN VENTE DIRECTE PAR LES PRODUCTEURS
MARIE ODILE ET BERNARD HEBRARD
« AUX GRAVES DE LA LAURENCE »
42. ROUTE DE LIBOURNE - 33450 SAINT-LOUBES

FAX : 05.56.92.51.02
PORT : 06.82.05.21.94 - 06.71.80.06.74

EMAIL : h.auxgravesdelalaurence@yahoo.fr
SITE : www.auxgravesdelalaurence.fr

vigneron
indépendant



N° 12.829

CHÂTEAU « AUX GRAVES DE LA LAURENCE »

TARIF VALABLE JUSQU'AU 31 MAI 2024

PRIX TTC EN € - DÉPART CHAI	<i>La Bouteille 75 cl</i>	<i>La Caisse 6 bouteilles</i>	<i>Le Magnum (150 cl)</i>
RÉSERVE TRADITIONNELLE - BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE (élevée 1 an en fûts de chêne)			
- Millésime 2022 (1)	10,00	58,00	25,00
- Millésime 2021- Médaille d'or Gilbert et Gaillard	9,80	57,00	24,50
- Millésime 2020	9,90	58,00	24,70
- Millésime 2019 - Médaille d'or Vignerons Indépendants	9,80	57,00	24,60
- Millésime 2018 - Médaille d'or Gilbert & Gaillard	9,80	57,00	24,60
- Millésime 2017 - Médaille d'argent Féminale	9,80	57,00	24,60
- Millésime 2016 - Médaille d'or Concours de Lyon	9,80	57,00	24,60
- Millésimes 2012 - 2013 - 2014 - 2015	—	—	25,00
"DÉGUSTATION VERTICALE" (Réserve Traditionnelle)	—	50,00	—
- Millésimes 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020 - 2021			

"AMPELOS BITURICA" <i>Assemblage unique des 6 cépages rouges Bordelais</i>	<i>Coffret BOIS La Bouteille (75 cl)</i>	<i>La Caisse BOIS (3 bouteilles)</i>	<i>La Caisse BOIS (6 bouteilles)</i>
- Millésimes 2018 - 2019 - 2020 - 2022 ⁽¹⁾	18,00	50,00	100,00

	<i>La Bouteille 75 cl</i>	<i>La Caisse 6 bouteilles</i>	—
BORDEAUX ROUGE 2022	6,30	36,00	—
BORDEAUX CLAIRET 2022	6,30	36,00	—
ROSÉ de la Laurence - Vin de France	5,50	30,00	—

PARTICIPATION AUX FRAIS DE TRANSPORT (en France) :

- L'unité de base étant la caisse de 6 bouteilles ou d'un magnum ou de 3 bouteilles d'Ampélos Biturica :
- 1 caisse : 25 € par expédition
 - 2 à 5 caisses : 32 € par expédition
 - 6 à 12 caisses : 42 € par expédition (ou remise de 5 % pour enlèvement au chai)
 - plus de 12 caisses : offert (ou remise de 10 % pour enlèvement au chai)

REMARQUES

- (1) RÉSERVATION EN PRIMEUR : sur la RESERVE TRADITIONNELLE 2022 (actuellement en barriques) : 20 % de remise sur commande et règlement **avant le 31 octobre 2023**. Livraison à partir de juin 2024 (noter sur bon de commande).
- Pour les retiraisons au chai, veuillez téléphoner avant SVP (sur portables).
- MAGNUMS : Possibilité de personnaliser les étiquettes (photos, prénoms, noms, dates).
- PARRAINAGE : donne droit à 5 % de remise sur votre commande.
- PANACHAGE : possible entre couleurs et millésimes dans une même caisse.
- Des dépôts naturels peuvent apparaître sur les millésimes les plus anciens qui gagneront à être décantés.
- Nous utilisons des bouchons traditionnels en liège naturel, en cas de goût de bouchon, gardez le et avertissez-nous.
- BON DE COMMANDE : En cas de difficulté, n'hésitez pas à nous appeler aux 06.82.05.21.94 ou 06.71.80.06.74.
- L'été, lorsqu'il fait très chaud, nos vins s'apprécient rafraîchis, même les rouges.
- Certains sont étonnés que les prix des millésimes récents soient supérieurs aux anciens. Cela est lié à la très forte augmentation des coûts de production, notamment fournitures.

BON DE COMMANDE

DES VINS DU CHÂTEAU

"AUX GRAVES DE LA LAURENCE"

à retourner à Mr et Mme Bernard HEBBRARD
Aux graves de la Laurence - 42, route de Libourne - 33450 ST-LOUBES

M _____

Adresse : _____

Code Postal : _____ Ville : _____

Tél. : _____ *passer l'ordre d'achat suivant :*

RÉSERVE TRADITIONNELLE (élevée en fûts de chêne)

Millésimes	Nombre de caisses	Prix	Total
2022 (1)	_____	x 58,00 €	= _____€
2021	_____	x 57,00 €	= _____€
2020	_____	x 58,00 €	= _____€
2019	_____	x 57,00 €	= _____€
2018	_____	x 57,00 €	= _____€
2017	_____	x 57,00 €	= _____€
2016	_____	x 57,00 €	= _____€

"DÉGUSTATION VERTICALE"

Millésimes 16-17-18-19-20-21 _____ x 50,00 € = _____€

"AMPELOS BITURICA" (6 cépages)

Millésimes	Nb caisses 3 btles	Nb caisses 6 btles	Prix	Total
18 - 19 - 20 - 22 ⁽¹⁾	_____	_____	x _____ €	= _____€

MAGNUMS

Millésime :	Nombre :	Prix unité :	= _____€
BORDEAUX ROUGE 2022	_____	x 36,00 €	= _____€
BORDEAUX CLAIRET 2022	_____	x 36,00 €	= _____€
ROSÉ DE LA LAURENCE	_____	x 30,00 €	= _____€

REMISES :

Sous-Total 1 :	= _____€
Réservation en PRIMEUR Réserve Traditionnelle (- 20 % jusqu'au 31.10.2023)	■ _____€
Retiraison au chai (- 5 % pour 6 à 12 caisses ou 10 % pour plus de 12)	■ _____€
Sous-Total 2 :	= _____€
Caisses ou magnums offert(e)s (dans les mêmes millésimes)	

DESTOCKAGE : Caisses 16 et 17 ou magnums 12 à 17 offert(e)s

Millésime _____ Nombre _____

PARRAINAGE : Je vous conseille d'adresser vos offres à (Nom, prénom, adresse) :

.....
.....
.....

Dans ce cas, Remise de 5 % sur commande (sur sous-total 2) ■ _____€

Sous-Total 3 : = _____€

Participation au transport (voir tarif ci-contre) + _____€

Reste dû TTC = _____€

