

# CHÂTEAU DE LIONNE

## AOC GRAVES ROUGE



- **Appellation** : Graves Rouge
- **Millésime** : 2019
- **Sol** : Sablo-graveleux
- **Âge des vignes** : 25 ans
- **Cépages** : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 10%
- **Superficie** : 30 hectares
- **Préparation du sol** : Conduite du vignoble en culture raisonnée

- **Vinification** : Une fois la vendange ramassée, elle est disposée dans des cuves inox. Afin de faire aérer la vendange et pour favoriser la fermentation, nous faisons régulièrement des remontages. Ce travail permet d'extraire petit à petit les tannins que l'on retrouve dans les grains de raisin ! Une fois la fermentation terminée, le vin restera en élevage durant 1 an.
- **Dégustation** : Château de Lionne Graves rouge présente une belle couleur rubis profonde. Un très joli nez sur d'intenses arômes de fruits noirs dans un premier temps, puis un parfum de chocolat sur de douces notes d'épices. En bouche, un vin à la fois onctueux, savoureux et corsé, laissant place à de fins tannins. Un vin qui saura vous donner du plaisir à le boire.
- **Accords mets et vins** : Ce vin s'accordera parfaitement avec des: viandes rouges, gibiers, volailles, mais aussi avec un beau plateau de fromages.
- **Température de service** : 16-18°C
- **Potentiel de garde** : 5 ans maximum

