

CHÂTEAU LES GRAVES DE LOIRAC

APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	EARL Jean-François Gillet	Encépagement Grape varieties	Cabernet Sauvignon 60% Merlot noir 40%
Localisation / location	Jau-Dignac-et-loirac	Vendanges / harvest	Mécaniques / mechanical
Superficie / surface	8ha	Vinification	Traditionnelle / traditional
Sol / soil	Sol graveleux/ gravel soils		

A Jau Dignac et Loirac, cette petite exploitation familiale s'étend sur 8 hectares de sol graveleux entre océan Atlantique et l'estuaire de la Gironde profitant ainsi du microclimat si particulier du Médoc. L'encépagement est composé de cabernet sauvignon et de merlot noir typique à un AOC Médoc.

Selon les millésimes, le vin est vieilli de 8 à 12 mois en fût de chêne apportant rondeur et notes fruitées. Ses arômes sont rehaussés par des raisins récoltés à l'optimum de leur maturité.

Ce vin d'exception réunit concentration aromatique et souplesse, aux notes de griottes mûres avec une pointe de poivre sauvage. Un vin coloré, charnu, de bouche soyeuse mais intense. Un vin puissant dans une robe de velours.

Servi à 16-18°C, Le Château Les Graves de Loirac saura égayer vos repas de fête en accompagnant vos plats les plus raffinés.



A Jau Dignac and Loirac, this small family farm extends over 8 hectares of gravelly soil between the Atlantic Ocean and the Gironde estuary which it enjoys specific microclimate of Médoc area. The vines are planted with cabernet sauvignon and black merlot typical of a Médoc AOC.

Depending on the vintage, the wine from these vines is aged from 8 to 12 months in oak giving its roundness and fruitiness. Grapes are harvested at their optimum ripeness.

This unusual wine, gathers aromatic concentration and suppleness, with notes of ripe cherry and a touch of wild pepper. A colorful wine fleshy and silky but intense in mouth. A powerful wine in a velvet dress.

Served at 16-18 ° C, Château Les Graves de Loirac will brighten your holiday meal accompanying your most delicious dishes.

