



GRAND VIN DE CHÂTEAU CRABITEY

AOC GRAVES ROUGE



Situation : au sud de bordeaux, sur les hauts de Portets (Gironde)

Sols : Graves Garonnaise profondes

Superficie: 24 hectares

Cépages : Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 70%

Âge moyen des vignes : 28 ans

Vinification: Eraflage total, macération à froid, vinification en cuve inox, température de vinification entre 25°et 28°C, macération une vingtaine de jours à 25° C.

Élevage: En barriques renouvelées chaque année a hauteur de 30%, le vin est élevé pendant 12 mois.

Conduite du vignoble : Agriculture raisonnée : Entretien des sols par le labour, Taille Guillot double sans retour, Ebourgeonnage, Epamprage Qualitatif, Effeillage manuel à nouaison, vendange en vert début juillet.

Commentaires de dégustation: C'est un vin puissant et rond, caractérisé par un nez aux arômes de fruits rouges, une bouche pleine et ronde, des tanins soyeux.

Propriétaire : Arnaud de BUTLER