



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES

LA QUILLE GRAVES ROUGE 2022



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 tout 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 :

Un nez aux notes de fruit rouge et d'épices subtiles. En bouche, on retrouve des notes gourmandes de cerise grillotte légèrement mentholée, d'épices fumées.

Un vin gourmand, rond très signé par son terroir de Graves.



Vignoble

Assemblage : 50% Cabernet Sauvignon – 40% Merlot – 10% Petit Verdot

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Commune : Portets

Conduite du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

Types de sols : Argilo-graveleux, sous-sol calcaire à astéries marines

Technique de vinification

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée. 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 : 13,5%