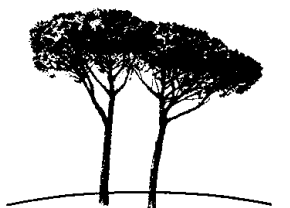
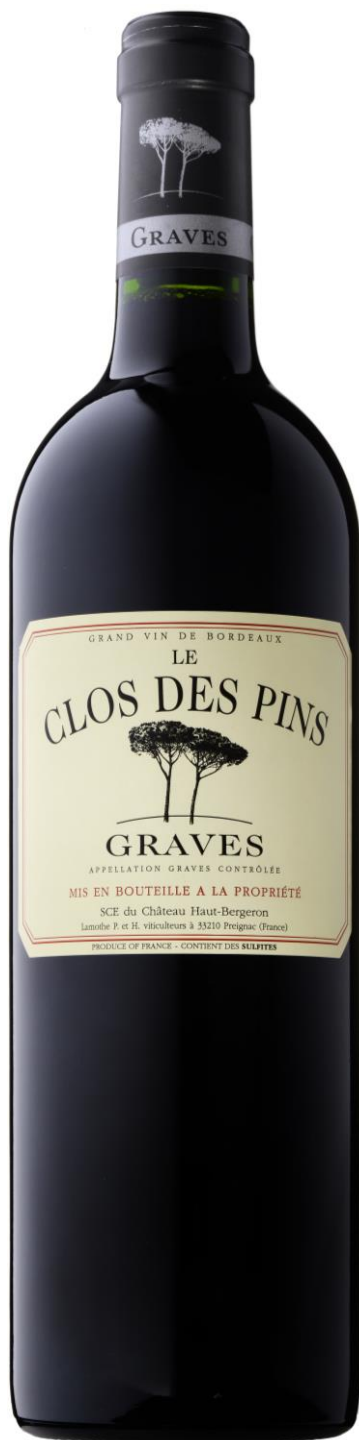


CLOS DES PINS



GRAVES



Le style recherché est sur la souplesse et l'onctuosité avec des tanins aimables et bien fondus. Le terroir argilo-calcaire révèle de beaux arômes de fruits noirs mais surtout de l'équilibre et une belle fraîcheur typique de l'appellation Graves

- Situation et orientation :

Sur la commune de Pujols sur Ciron

- **Superficie :** 4,5 hectares

- **Sol :** Sablo-limoneux

- **Sous-sol :** roches et argiles

- **Cépages :** 60% Merlot et Cabernet Sauvignon

Protection du vignoble :

Lutte raisonnée depuis 2006

- **Vinification traditionnelle** en cuves inox thermorégulées, Saignée 10 à 15 %

- Remontages courts et réguliers

- Macération de 21 jours

- Elevage en fûts chêne de 2 vins pendant 8 à 10 mois

- **Robe :** reflet grenat

- **Nez :** joli bouquet aux notes de fruits cuits

- **Bouche :** bien équilibré avec des arômes de fruits rouges et des tanins soyeux.

- **Accords :** viandes rouges, gibiers, gigots, fromages à pâte molle...

- **Service :** 16 à 17°C au moment du service avec un carafage recommandé.



Une histoire de famille depuis 9 générations



Le vignoble



Le chai à barriques



Arômes de fruits rouges