

# CHÂTEAU DE PORTETS

## Le Grand Vin

### A.O.C GRAVES ROUGE

Millésime 2018

#### DEGUSTATION :

Ce Château de Portets 2016 dévoile un nez merveilleux de fruits rouges. Bouche franche et gourmande développant une belle matière dense et complexe. Tanins veloutés et élégants.

#### NOTES DE DEGUSTATIONS:

-Wine Enthusiast: 90

-Anthocyanes: 90

-Yves Beck: 90

**PROPRIÉTAIRES :** SCEA Théron-Portets - Marie-Hélène Yung-Théron

**APPELLATION :** AOC GRAVES ROUGE

#### VIGNOBLE :

Superficie : 28 hectares. Terroir : terre forte et graveleuse,

cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux. Densité de plantation : 5,000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes : 30 ans.

Encépagement : 45% Merlot – 55% Cabernet Sauvignon.

Rendement : 45 Hl/ha.

#### VINIFICATION :

Vendanges : mécaniques.

Temps de cuvaison : 24 à 30 jours. Temps de fermentation : 4 à 5 jours.

Temps de macération : 20 à 25 jours. Contrôle des fermentations : cuves en ciment thermo-régulées.

Fermentation malo-lactiques : 10% en fûts de chêne.

#### ELEVAGE :

L'élevage des vins se poursuit pendant 12 mois en barrique de chêne, renouvelées par tiers chaque année.

L'assemblage définitif est ensuite réalisé, avant un collage léger, puis la mise en bouteille est effectuée au château.

#### PRODUCTION :

24 000 bouteilles

Bouteille bordelaise lourde

### A.O.C GRAVES RED

Vintage 2018

#### TASTING:

Pure elegance, one can taste the epitomy of fresh crisp fruits, morello cherries and crurents, all coming together to tease the nose. An oakyness of genuine quality, a characteristic of a well matured wine. The cabernet brings aroma and structure, whereas the merlot its powerful scent and suppleness. Overall, this wine has a pleasing red fruits aroma accompanied by grilled and spicy notes. Elegant a structured; refined and aromatic.

#### TASTING AND NOTE:

-Wine Enthusiast: 90

-Anthocyanes: 90

-Yves Beck: 90

**PROPRIETOR:** SCEA Théron-Portets - Marie-Hélène Yung-Théron

**APPELLATION:** AOC GRAVES RED

#### VINEYARD :

Surface: 28 hectares or 49.5 acres. Terroir: strong gravelly soil made of a first pebble layer and subsoil flint/clay. Density of planting: 5,000 vines/hectare. Average vine age: 30 years.

Blend: 45% Merlot – 55% Cabernet Sauvignon. Crop Yield: 45 hectoliters/hectare.

#### VINIFICATION:

Harvest: Handpicked and machine harvested.

Vatting time: 24 to 30 days. Fermentation duration: 4 to 5 days.

Maceration time: 20 to 25 days. Temperature regulation: cement tanks with thermo-regulation.

Malolactic fermentation: 10% en fûts de chêne.

#### MATURING:

The wines are hence aged for 12 months in oak barrels, renewed in part each year, one third at a time. The final blending of the wine is then performed, before a small fining and finally the bottling at the château.

#### PRODUCTION:

120 000 bottles

Bordeaux style heavy bottle



4 Bis Chemin de Palette - BP 38 - 33410 Béguey - France

Tel: +33(0)5 56 62 94 85 - contact@leshautsdepalette.com - www.leshautsdepalette.com