



Domaine Barreau-La Grave



Type de vin

Rouge



Appellation & Région viticole

Blaye Côtes de Bordeaux | Bordeaux



Cépages

Merlot (75%), Cabernet Sauvignon (25%)



Producteur

Famille Pouvreau à Saint-Mariens (33620)



Commentaire

Barreau-La-Grave a été créé par Patrick Pouvreau, producteur recoltant viticulteur biologique, en 1985, date de la conversion à l'agriculture biologique des trois hectares et demi d'origine. Aujourd'hui 8,5 hectares sont cultivés dont 5 hectares constitués progressivement depuis 1989 par des achats de parcelles voisines. Les vignes ont un âge moyen de 20 ans, la densité varie de 4500 à 6000 pieds par hectare, et les rendements sont de l'ordre de 50 hl/ha. Le morcellement des parcelles sur trois communes offre une belle diversité de sols : argilo limoneux, graveleux, ou sablo limoneux. La présence de bois fossilisé dont l'âge se compte en centaines de millions d'années incite au respect de ce terroir, et à la recherche de l'expression de ses particularités.



Dégustation

Une couleur profonde et douce, un nez flatteur, une note florale développant des arômes de cerise. Une prise en bouche étoffée, ronde et très ample, avec de beaux tanins souples caractéristiques du millésime.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2020