



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES

## LA QUILLE GRAVES ROUGE 2018

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 tous 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 subtil aux arômes de fruits rouges, cerise, myrtille et framboise. La bouche est souple et veloutée et révèle des notes chocolatées et épicées. L'expression du terroir se dévoile en fin de bouche sur des tanins soyeux et équilibrés.



### Vignoble

Assemblage : 60% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge

Appellation : Graves

Commune : Roaillan

Conduire du vignoble : Culture raisonnée

Types de sols : Graves argilo-graveleux

### Techniques de vinification

Vinification : Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulées. 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% vol.