



## ■ Château LA GRAVE

Appellation	Pomerol
Surface plantée	8 hectares
Types de sols	Graves, avec présence d'argiles fines
Encépagement	85% Merlot - 15% Cabernet Franc
Age de la vigne	20 ans
Viticulture	Certifiée HVE 3 Culture raisonnée Travail des sols (4 façons) Travaux en vert manuels adaptés aux conditions climatiques
Vendanges	Manuelles; double tri: manuel et optique
Vinification	Traditionnelle, en cuves inox & béton thermo-régulées Macérations et extractions douces et contrôlées
Elevage	16-18 mois en barriques de chêne (40% neuves)

## ■ Historique

Ce beau château caché dans un vrai nid de verdure, fondé au 19<sup>e</sup> siècle par la famille Trigant de Boisset, compte parmi les plus anciens et les plus estimés crus de la région. Convaincu de son terroir, Christian Moueix en fit sa première acquisition viticole en 1971.

Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 20 ans, s'étend sur le versant ouest de l'appellation et marque, comme son nom l'indique, le début de la célèbre ceinture graveleuse caractérisant les grands vins de Pomerol, qui se poursuit sur les Châteaux Cheval Blanc et Figeac à Saint-Emilion.

Tous les soins méticuleux sont apportés à la culture et à la vinification : labourage des sols, vendanges vertes, extractions douces...

Le vin produit se caractérise par sa délicatesse et son élégance, et est particulièrement adapté à des mets légers et raffinés.