



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES



LA QUILLE

GRAVES BLANC 2020

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.

Commentaire de dégustation :

Une robe étincelante, un nez aux douces notes de pamplemousse et de fruits blancs

La bouche est marquée par une attaque très franche, minérale, ciselée, aux notes de zeste d'agrumes et de menthe, légèrement épicée.

Une palette aromatique très fraîche, texturée, d'une belle longueur.



Vignoble

Assemblage : 86% Sémillon, 12% Sauvignon Blanc, 2% Sauvignon Gris

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3),
SME et Iso 14001

Superficie totale du vignoble : 11 hectares

Densité de plantation : 6 600 pieds / ha

Age moyen des vignes : 25 ans

Types de sols : Argilo-graveleux, sous-sol calcaire à astéries marines

Vendange : Mécaniques, aux aurores, à maturité optimum.

Techniques de vinification

Vinification : Pressurage en douceur par paliers puis débourbage fin et précis.
Stabulation à froid pendant 1 à 7 jours.

Fermentation en cuve inox thermo-régulées. Batonnage puis soutirage.

Élevage : Sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 12,5%