

*La Parcelle 1915*  
**CHÂTEAU DE VIMONT**  
**A.O.C GRAVES ROUGE**  
**2018**



Le printemps particulièrement pluvieux fut marqué par de violents épisodes de grêle et des pluies fréquentes. Malgré ces conditions météorologiques surprenantes jusqu'au début de l'été, des conditions sèches et très ensoleillées ont pu s'installer à partir de la mi-juillet et se maintenir jusqu'à la fin octobre. Toutefois, le contexte singulièrement humide du printemps institua une combinaison idéale pour la prolifération du mildiou, particulièrement agressif cette année. La récolte des raisins rouges débuta avec le Merlot, le 12 septembre. La cueillette du Cabernet Sauvignon se prolongea jusqu'au 04 octobre. Les conditions exceptionnelles, d'août et de l'arrière-saison, ont permis de récolter des raisins structurés, racés avec l'éclat aromatique des grands millésimes.

## Parcelle

Type de terrain Sols graveleux, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux

Âge moyen 80 ans

Merlot	85%	—————
Cabernet-Sauvignon	14%	—
Malbec	1%	·

## Vinification

Vendanges Manuelles avec tri sélectif à la vigne

Élevage En fûts de chêne français - de 24 mois dans un chai climatisé

## Commentaire de dégustation

Ce vin né des belles Graves, sait montrer sa noblesse par une teinte soutenue rouge grenat. Son bouquet décline une large palette d'arômes de fruits rouges agrémentés de notes d'épices douces.

Ample et velouté, doté d'un équilibre complexe entre saveurs toastées et fruitées, sa bouche offre un beau volume, aux tanins, racés, qui accompagne une finale persistante et dense. Ce millésime annonce un plaisir immédiat et d'intéressantes alliances avec des mets délicats.

