

Château de Portets

AOC Graves Rouge 2019

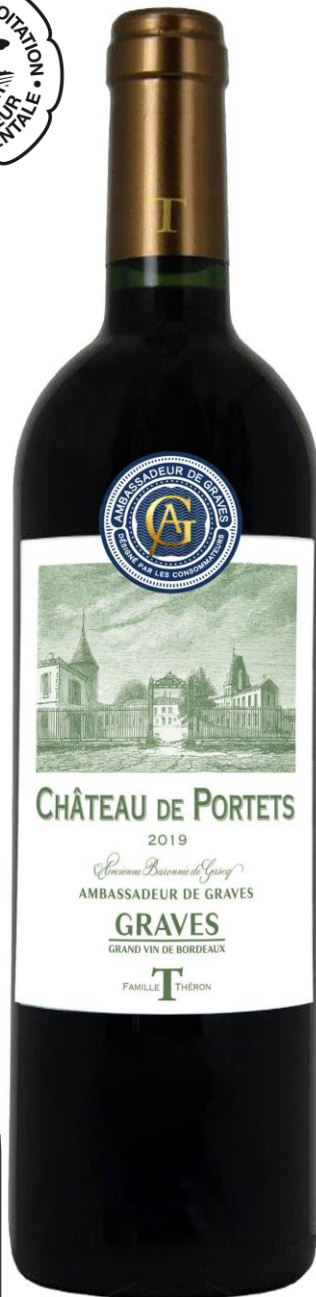
Ambassadeur de Graves

1er label de vins dégustés et sélectionnés par des consommateurs.

Les Objectifs : Répondre à leur demande globale, mieux identifier les vins adaptés à leurs goûts face à une offre pléthorique, tout en tenant compte du respect de l'environnement et du développement de l'oenotourisme.

A l'issue d'une 1ère certification des propriétés par QBvérification, les vins ont été soumis en juin 2021 à une dégustation par des panels d'une centaine de consommateurs via une analyse sensorielle conduite par l'institut Techni'Sens.

Ce palmarès signe la concrétisation d'une politique de production d'excellence et d'exigence. Collectivement, elle démontre la capacité des viticulteurs de l'AOC Graves à pérenniser le savoir-faire hérité d'une histoire incomparable qui place leurs vins parmi les plus appréciés du vignoble bordelais.



Très soutenue, la couleur offre une palette de nuances de rouge. Le bouquet, où les notes de fruits rouges de torréfaction se marient sans heurt, et le palais aux tanins généreux et mûrs font preuve du même sens de l'équilibre. Ample, imposant charnu, ce vin marque sa personnalité de belles notes aromatiques qui conduisent à une finale puissante et subtile.



Terroir

Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.

Rendement

50 Hl/ha

Age moyen des vignes

30 ans

Production

150 000 bouteilles

Cépages

55% Merlot
45% Cabernet Sauvignon

Elevage

12 mois en barrique de chêne, renouvelées par tiers chaque année.

Anthocyanes
Yohan Castaing

89-91/100 Fruits noirs, légèrement épicés, touches de réglisse. Bouche droite, moyennement dense, des tanins encore fermés et une belle gestion de l'acidité. Une valeur sûre dans cette appellation.

JAMES SUCKLING
.COM

91-92/100 Very well done for this appellation with blue fruit, sweet tobacco and black tea. It's full-bodied and chewy. Polished tannins.

BERNARD BURTSCHY
Ph.D

89-90/100 La robe est grenat sombre avec une petite réduction, puis des notes fumées. Le vin débute en élégance et la puissance est très maîtrisée, l'ensemble est de demi-corps avec de très belles notes fumées en milieu de bouche, les tanins sont légers, la finale superbe, l'ensemble est très aérien et harmonieux. Belle réussite !

VerteVin
MAGAZINE & WEBSITE FOR WINE & SPIRITS LOVERS

89-90/100

mybettane + desseauve

90-91/100

Alcool : 13,5 % /vol

Temps de garde : 8 à 10 ans

Accord mets et vin : Viandes blanches, rouges, omelette aux champignons, poisson cuisiné au vin rouge comme la lamproie à la bordelaise.