

Château Les Graves Du Champ Des Chails

Sébastien LAFITTE.

L'animal que tu voudrais être ?
Un oiseau

Ce que vous aimez dans le vin ?
L'œnologie

Le don que tu voudrais avoir ?
Savoir jouer la comédie

Le voyage que tu aimerais faire ?

Passionné de vin comme mon père, Roger, j'ai repris en 2005 l'exploitation qu'il avait créée de toutes pièces. A mon arrivée, j'ai créé le nom de château "Les Graves du Champ des Chails", en référence au type de sol et au lieu-dit de la propriété. Au fil des années, le vignoble de 25 hectares est passé à 39, avec le soutien précieux de ma mère, Josette. Nous avons rapidement décidé de mettre nos vins en bouteilles à la propriété afin de maîtriser au mieux leur qualité et choisir leur commercialisation. Je suis fier aujourd'hui de prolonger l'histoire du domaine de mon père !



Château Les Graves Du Champ Des Chails

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

Village : Saint-Aubin-de-Blaye

Terroir : Sols argilo-graveleux et sablo-limoneux – Sous-sols de graves profondes – 45 mètres d'altitude – 25 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques à la fin septembre / début octobre avec trieur embarqué. Vinification traditionnelle : levurage, enzymage, débourbage, remontages à l'air, délestage, macération à froid. Élevage en cuves béton et inox.

Assemblage : 95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : Un nez frais de cerise, cassis qui s'associe à un léger côté grillé. Une bouche ronde, souple et élégante qui laisse une agréable sensation de fraîcheur.

Accords mets et vins : Viandes rouges grillées, gratin de légumes, Saint-Nectaire

