



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES

LA QUILLE GRAVES BLANC 2022



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 tout 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. La QUILLE rose vient enrichir la collection en 2017.

Commentaire de dégustation :

Un nez expressif sur des notes de fleurs et d'abricot, à l'aération de pétales de roses et de muguet. En bouche, le vin est équilibré, moelleux et velouté. Il offre des arômes d'agrumes, de zeste de citron jaune, et de pamplemousse rose.



Vignoble

Assemblage : 80% Sémillon, 20% Sauvignon blanc

Couleur : Blanc

Appellation : Graves

Commune : Mazères

Conduite du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3)

Types de sols : Argilo-calcaire, sablo-argileux

Techniques de vinification

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

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

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

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 12,5%