

# ROC DU MANOIR

CASTILLON-COTES DE BORDEAUX



## Roc du Manoir

2009

Séverine & Philippe EMILE

Le Manoir du Gravoux est une vieille bâtisse Médiévale du 14<sup>ème</sup> siècle située au sommet d'un vallon sur l'un des meilleurs terroirs des Castillon Côtes de Bordeaux. Les différentes zones du vallon constituent l'ensemble du vignoble, hiérarchisé en fonctions des années de plantation et des différentes expositions. Les conditions naturelles idéales (sol argilo-calcaire côtes sud, drainage naturel) et nos travaux ambitieux au vignoble permettent d'obtenir un raisin à la maturité parfaite, récolté selon le rythme de chaque parcelle. Vinifié avec précision, en recourant à des extractions mesurées. Ce qui nous permet d'obtenir un grand vin, au fruit éclatant, à la chair suave et aux tannins racés.

**Situation Géographique :** Propriété située sur la commune de Saint Genes de Castillon, suite du plateau calcaire de Saint Emilion.

**Superficie :** 22 hectares

**Production :** 50 000 Bouteilles

**Rendement :** 40HL/Ha

**Géologie :** Plateau Argilo-calcaire

**Orientation des rangs :** Nord-Sud-Coteaux

**Encépagement :** 90 % Merlot - 10 % Cabernet Franc

**Age Moyen :** 35 ans

**Mode de Culture :** Taille Guyot double - Enherbement un rang sur deux, rang travaillé, griffage, Inter cep sur cavaillon - Lutte raisonnée : traitements positionnés et dosés EN  
Fonction de la pression des maladies et du stade végétatif.

**Date de Vendange :** Analyses parcellaires par dégustation. Conseil de Stéphane DERENONCOURT.

**Vendanges :** Machine avec trieurs – réception au chai : Table de tri

**Vinification :** Parcellaires, extraction par remontages fractionnés + délestage. Cuvaison longue de 20 jours. Températures de fermentation : 28°- 30°. Presses : élevage séparé. Fermentation malolactique en Cuve.

**Durée de l'élevage :** 9 mois en cuve

**Préparation de la mise :** Filtration lâche- respect de la structure du vin. Faiblement sulfité.  
Mise en bouteilles au château.