



Domaine des Lucques

AOC Graves Rouge

Historique : Le Domaine des Lucques est l'une des plus anciennes propriétés de Portets. En 1929, Monsieur Laconfourque, grand-père maternel de Patrice Haverlan, commercialisait déjà en bouteilles sa production de Graves rouge, Graves blanc (Domaine des Lucques) et Bordeaux Supérieur rouge (Château La Gravette des Lucques).

Terroir : Situées sur la commune de PORTETS, au cœur de la région des Graves, les vignes sont plantées sur les terrasses de la Garonne, près du fleuve afin de produire des vins principalement axés sur le fruit et la souplesse. Le sous-sol constitué de graves très caillouteuses donne une maturité parfaite aux raisins, quel que soit le millésime. La surface moyenne pour ce vin est de 1 hectare avec des vignes de 30 ans d'âge.

Densité de plantation : 5 500 pieds/Ha

Cépages : Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 80%

Vinification et élevage : La vendange est faite mécaniquement avec table de triés intégrée sélective process. Le vin est fermenté dans des cuves inox avec thermo régulation pendant 3 à 5 semaines à 28°C puis élevée pendant 12 mois en fûts de chêne (20% en barriques neuves).

Potentiel de vieillissement : s'exprime le mieux entre 2 et 4 ans, peut vieillir jusqu'à 12-15 ans.

Dégustation : Amateurs de vins ronds et fruités, avec un boisé plus discret et plus fondu, c'est le DOMAINE DES LUCQUES Graves rouge qui vous séduira. Il pourra se boire avec de la charcuterie, du bœuf, de l'agneau.

