

CHÂTEAU *La Grave*  
**HAUT-BRISSON**

SAINT-ÉMILION GRAND CRU



Le Château Haut-Brisson fut la première propriété acquise par Peter Kwok et sa fille Elaine en 1997. En 2019, Mr. Stéphane Schinazi, natif de Bordeaux, a racheté le domaine à Vignobles K. Mr. Schinazi a une grande passion pour le vin et après une carrière brillante dans le domaine de la technologie, il écrit un nouveau chapitre à la découverte du monde du vin.

Le Château Haut-Brisson se situe au sud de l'Appellation sur les trois communes de Saint-Émilion, Saint-Sulpice de Faleyrens et de Vignonet. Cette mixité de sols et des vignes permettent de produire chaque année des vins d'une belle maturité avec l'empreinte de leur terroir.

Vignobles K s'associe à Mr. Stéphane Schinazi pour suivre la gestion technique et commerciale du domaine.

Château Haut-Brisson La Grave est le frère cadet de Château Haut-Brisson. Il est issu de vignes plus jeunes de cette belle région proche de Saint-Émilion et a le même soin à chaque étape que la première. L'assemblage et le vieillissement sont légèrement différents pour produire et proposer un vin qui s'ouvre plus tôt.

Château Haut-Brisson La Grave est une invitation au plaisir; il a toute la délicatesse, les saveurs et l'harmonie du Haut-Brisson sans avoir à attendre.



## CHATEAU HAUT-BRISSON LA GRAVE 2017 - FACTS

<b>SUPERFICIE</b>	22 hectares
<b>ASSEMBLAGE</b>	90% Merlot - 10 % Cabernet Franc
<b>SOLS</b>	Argilo-calcaire, Sables fins brun, Graves de sables grossiers
<b>VINIFICATION</b>	
Après des vendanges manuelles avec clayettes et un premier tri à la vigne, les raisins sont acheminés au chai et à nouveau méticuleusement triés. Les raisins sont ensuite acheminés dans des cuves tronconiques où ils fermenteront 10 à 20 jours. (Cuves de petits volumes afin de correspondre au mieux au parcellaire). Mise en barrique immédiate après écoulage et fermentation malo-lactique. Elevage de 12 mois en barriques d'un vin.	
<b>AGEING</b>	1/3 barriques neuves - 1/3 barriques 1-vin - 1/3 barriques 2-vins pendant 15 mois
<b>PRODUCTION</b>	22 000 bouteilles

### DEGUSTATION

Nez floral, sous-bois, légères notes d'écorces d'oranges séchées, poivre blanc, cassis/bourgeon de cassis. Fruits noirs, menthe. Souple et doté d'une certaine puissance, fin de bouche finement réglissée relevée d'une légère amertume et d'acidité pour finaliser l'équilibre.

