

CHATEAU
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 reçoit 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.

DEGUSTATION

Nez intense avec une certaine retenue, notes fumées et chaleureuses. Arômes de mûre, cassis, sous-bois, plongeant dans des notes poivrées et légèrement épicée. Des arômes de café, bois brûlé, chocolat noir et framboise se dévoilent. Le terroir calcaire apporte une belle acidité se terminant sur une finale alléchante.

JAMES SUCKLING - 91

« A fresh and bright red that invites you to drink it, with black berry and chocolate character. Fine tannins. Juicy finish. Crunchy. Drink now. »

James Suckling - May 2023

CHATEAU HAUT-BRISSON LA GRAVE 2020

SUPERFICIE	18 hectares
ASSEMBLAGE	90% Merlot - 10 % Cabernet Franc
SOLS	Argilo-calcaire, Sables fins brun, Graves de sables grossiers
VINIFICATION	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	1/3 barriques neuves - 1/3 barriques 1-vin - 1/3 barriques 2-vins pendant 12 mois
PRODUCTION	6 000 bouteilles



Les Vins du Vermont

SARL VERMONT SERVICES
5 Lieu-Dit Brisson - 33330 Vignonet - France
Tel : +33 (0)5 57 74 93 32 - contact@vermont-services.com



1 lieu-dit Cassevert 33330 Saint Christophe des Bardes, France
Tel : +33 5 57 24 77 15 - contact@vignoblesk.com
www.vignoblesk.com