

Château de Portets

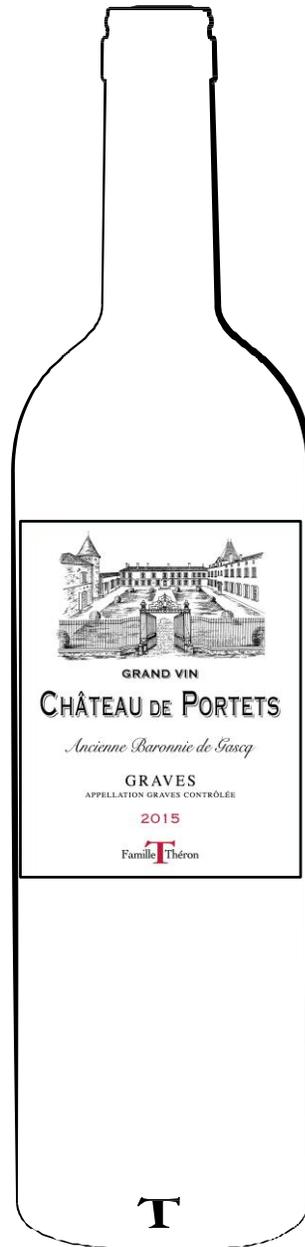
Grand Vin

AOC Graves Rouge 2015

Alcool : 13,5 % /vol

Temps de garde : 8 à 12 ans

Accord mets et vin : Viandes blanches, rouges ou gibiers, plats épicés ou parfumés comme un curry de lapin ou pâtes aux truffes.



Château de Portets 2014 présente un nez de fruits rouges. La bouche est gourmande avec une belle matière dense et complexe de tanins veloutés et élégants.



Terroir

Terre forte et graveleuse, cailloux roulés et arrondis sur sous-sol argilo-siliceux.

Rendement

45 Hl/ha

Age moyen des vignes

20 ans

Production

23.700 bouteilles

Cépages

45% Merlot
55% Cabernet Sauvignon

Elevage

12 mois en barrique de chêne, renouvelées par tiers chaque année.



Decanter

Decanter - Jane Anson - Avril 2016

90/100 - Firm, well-extracted black cherry fruit and rich sweet chocolate balanced by freshness and silky tannins. Lots to enjoy from winemaker/owner Marie-Hélène Yung-Théron. Contemporary but with a sense of restraint. Excellent value pick. Drink : 2017-2030

Le Point

Le Point-spécial vin-mai 2016-La sélection de Jacques Dupont 14,5/15 - Fruits noirs, bouche veloutée, ronde, gourmande, juteuse, bien fruitée, tanins assez présents.
O=2018 G=13 ans

Terre de Vins – Avril 2016 : 15,5/20 – Cassis, presque crème de cassis, mûre pour un nez de fruits noirs très mûrs. Rond, élégant, fruité avec du jus et du charnu. Un vin élégant et gourmand.