

CHATEAU *La Grave*  
**HAUT-BRISSON**  
SAINT-EMILION 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-Emilion 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.

#### DÉGUSTATION

Rond et opulent.

Vin riche, plein de fruits mûrs.

Cassis, prune noire bien mûre avec des tannins veloutés. Caractère juteux maintenu par une acidité savoureuse.

Le léger élevage en barrique est bien intégré et apporte de la complexité au vin.

## CHATEAU HAUT-BRISSON LA GRAVE 2016

**SUPERFICIE** 22 hectares

**ASSEMBLAGE** 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

**SOLS** Argilo-calcaire, Sables fins brun, Graves de sables grossiers

#### VINIFICATION

Gestion parcellaire du sol et du vignoble. Culture traditionnelle, taille en guyot simple, enherbement naturel entre les rangs, travail du sol sous la vigne, ébourgeonnage, effeuillage subtil et vendanges en vert si nécessaire pour respecter l'équilibre environnemental. Après des vendanges manuelles en caisses plastiques et une première sélection des raisins dans le vignoble, ceux-ci arrivent à la cave où ils sont égrappés et à nouveau soigneusement triés. La fermentation s'effectue dans des cuves en acier inoxydable « tronconiques » à température contrôlée pendant 10 à 20 jours. Les barriques sont remplies juste après l'écoulage et la fermentation malolactique s'y déroule.

**ELEVAGE** 100% barriques 1-vin pendant 12 mois

**PRODUCTION** 30000 bouteilles



*Les Vins du Vermont*

SARL VERMONT SERVICES

5 Lieu-dit Brisson 33330 Vignonet, France

Tel : +33 5 57 74 93 32 - contact@vermont-services.com



164 route Pierre Jean 33330 Saint Christophe des Bardes, France

Tel : +33 5 57 24 77 15 - contact@vignoblesk.com

[www.vignoblesk.com](http://www.vignoblesk.com)