

CHÂTEAU GRAND BERT

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

« *Soyeux et Élégant* »

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot / 15% Cabernet-Franc

NATURE DU TERROIR

11 hectares implantés sur sable et graves profondes

VINIFICATION

Macération : à froid pré-fermentaire de 72h afin d'extraire des couleurs et du gras. Fermentation : alcoolique sous 10 jours puis macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

ÉLEVAGE

18 mois en moyenne. 80 % barriques neuves - 10% en barriques de 1 an - 10% en cuves ciment non revêtues.

DÉGUSTATION

ACCORDS METS & VINS : viandes rouges grillées, plats en sauce

GARDE CONSEILLÉE : 5 à 10 ans.

DEGRÉ D'ALCOOL : 14 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16 - 18°C



www.generations-vins.fr

