

CHÂTEAU GRAND BERT

« Harmonieux & Élégant »

Stéphane Beuret, œnologue

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot - 15 % Cabernet-Franc

NATURE DU TERROIR

11 hectares implantés sur sable et graves profondes.

VINIFICATION

Macération : à froid pré-fermentaire de 72 h 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 : 80 % barriques neuves - 10 % barrique 1 an - 10 % cuves ciment.

DÉGUSTATION

Robe : rubis intense

Nez : parfums aromatiques de fruits rouges et d'épices.

Bouche : structure ronde et tannins soyeux.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 14 % vol.

Température de service : 16 - 18°C avec un temps de carafage de 1 à 2 heures

Accords mets et vins : magret de canard aux cerises ou un carré d'agneau aux herbes de Provence, filet mignon de boeuf avec une sauce au vin rouge ou des cèpes poêlés.

CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

