

# CHÂTEAU GRAND BERT

## 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** : couleur intense grenat foncé.

**Nez** : nez franc. Arômes de réglisse, fruits rouges, bois de senteur, balsamique, avec des notes de cuir et de fumé.

**Bouche** : arômes de fruits noirs, mûres, myrtilles. Vin structuré avec des tanins enrobés. Bonne persistance aromatique avec la présence d'un boisé subtil.

**Garde** : 5 à 10 ans

**Degré d'alcool** : 14° vol.

**Température de service** : 16 - 18°C

**Accords mets et vins** : grillades, viandes en sauce relevée.

## CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

