

CHÂTEAU GRAND BERT

ENCÉPAGEMENT

85 % Merlot - 15 % Cabernet-Franc

NATURE DU TERROIR

11 hectares implantés sur sable et graves profondes.

VINIFICATION

Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques. Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

ÉLEVAGE

L'élevage dure en moyenne 12 mois. Il s'effectue pour 70% en fûts de chêne français neufs, 30% en fûts de chêne français ayant déjà vinifié un millésime.

DÉGUSTATION

Un vin de repas gastronomiques.

Robe : couleur intense grenat foncé.

Nez : nez franc. Arômes de fruits rouges.

Bouche : Structurée, avec du volume, de la complexité aromatique sublimant l'aspect fruité du fruit rouge bien mûr (cerise, cassis).

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 14° vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : tournedos rossini de Black Angus à la truffe noire du Périgord. Suprêmes et cuisses de pigeon aux girolles caramélisées. Risotto aux cèpes, noisettes et Parmegiano Reggiano.

CONDITIONNEMENT

Caisse bois de 6 bouteilles de 75 cl.



SAINT-ÉMILION GRAND CRU

