

CHÂTEAU GRAVES DU BERT

« Gourmand & Fruité »

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

15 mois en cuve.

DÉGUSTATION

Robe : pourpre aux reflets violacés.

Nez : notes de cassis, de mûres et de vanille.

Bouche : ronde et gourmande.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 14 % vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : viandes blanches grillées et rôties.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



MONTAGNE SAINT-ÉMILION

