

CHÂTEAU GRAVES DU 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 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

15 mois en moyenne. Il s'effectue en cuves et une petite partie (10% à 15%) en fûts de chêne français. Après cette période d'élevage, arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au château.

DÉGUSTATION

Finesse et plaisir des fruits rouges croquants.

Robe : rubis, brillante, d'une belle profondeur

Nez : vive expression des fruits rouges frais avec une très légère note épicée.

Bouche : de la rondeur et un bel équilibre entre les tanins fins et fraîcheur. Finale fruitée agréable.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 14 % vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : tartine de magret de canard fumé, foie gras et tomate confite. Côtelettes d'agneau grillées à la persillade et au citron. Darne de thon rouge à la plancha salsa mangue pimenté.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



MONTAGNE SAINT-ÉMILION

