

CHÂTEAU GRAVES DU BERT

« Rond & 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

18 mois : 80 % barriques neuves - 10 % barrique 1 an - 10 % cuves ciment.

DÉGUSTATION

Robe : pourpre violacée.

Nez : arômes de fruits rouges et de cerise confite.

Bouche : ronde et généreuse.

Garde : 5 à 10 ans

Degré d'alcool : 14 % vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : pièce de boeuf grillée, viandes rôties, fromages.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



SAINT-ÉMILION



 Générations
VINS
L'héritage du savoir-faire