

# CHÂTEAU LA GRAVIÈRE

« Fruité & Élégant »

Stéphane Beuret, œnologue

## ENCÉPAGEMENT

49 % Merlot - 27 % Cabernet-Sauvignon - 12 % Cabernet-Franc - 2 % Malbec

## NATURE DU TERROIR

26 hectares implantés sur sol argilo-calcaire.

## VINIFICATION

La fermentation alcoolique pilotée grâce à une installation de maîtrise des températures s'effectue dans les meilleures conditions pour obtenir un vin bien extrait, sans excès.

## DÉGUSTATION

**Robe** : rubis foncé.

**Nez** : arômes de fruits rouges confiturés et d'épices.

**Bouche** : ronde et élégante.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Degré d'alcool** : 14%vol.

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

**Accords mets et vins** : Boeuf Bourguignon, volaille rôtie, magret de canard.

## CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



CÔTES DE BOURG



Généralions  
VINS  
L'héritage du savoir-faire