

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 : rouge soutenu avec des reflets rubis

Nez : arômes de pruneaux et de cassis avec une finale légèrement épicée.

Bouche : charnue avec des tannins puissants et de la mâche.

Garde : 3 à 5 ans

Degré d'alcool : 14%vol.

Température de service : 16 - 18°C

Accords mets et vins : côte de boeuf.

CONDITIONNEMENT

Carton de 6 bouteilles de 75 cl.



CÔTES DE BOURG

