

# 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 épicee.

**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

