

CHÂTEAU GRAVELIER

GRANDS VINS DE BORDEAUX

SITUATION :

Au sein de l'AOC Bordeaux le Vignoble de Gravelier possède 26 Ha de vignes dont l'âge moyen est de 20 ans.

Il est implanté sur des coteaux bénéficiant ainsi d'un bel ensoleillement. La vendange est récoltée à parfaite maturité et vinifiée suivant la méthode traditionnelle en cuves inox et élevée en cuves ciment.

L'ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :

75 % de merlot et de 25 % de cabernet-sauvignon.

L'ASSEMBLAGE ET COMMENTAIRES :

Vin rosé issu d'un pressurage direct de raisins provenant de parcelles rouges sélectionnées. La fermentation se fait à basse température après débouillage en cuve inox thermorégulée.

C'est un vin d'une belle teinte saumonée au nez vif et fruité.

En bouche il fait preuve d'un bel équilibre entre sa fraîcheur et sa rondeur.

Ce rosé accompagne parfaitement tout un repas depuis l'apéritif qu'il rend convivial.

PRODUCTION :

Pour présenter un vin de qualité, les rendements et les traitements phytosanitaires sont modérés. Le feuillage est maintenu le plus haut possible pour obtenir une meilleure maturité.

Vous trouverez notre vin avec deux étiquettes différentes puisqu'il est distribué à l'étranger. La qualité elle reste la même.



CHÂTEAU GRAVELIER, EARL TARRIDE & FILS

3, GRAVELIER 33490 ST MARTIAL

TÉL/FAX: 05.56.76.41.85

WWW.CHATEAUGRAVELIER.FR