



SITUÉ 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 BÉNÉFICIAANT 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 EST COMPOSÉ DE:

75 % DE MERLOT ET DE 25 % DE CABERNET-SAUVIGNON.

L'ASSEMBLAGE PERMET D'OBTENIR UN VIN SOUPLE ET AGRÉABLE AVEC DES ARÔMES DE CASSIS ET DE FRUITS ROUGES.

LA FERMENTATION DURE ENVIRON 10 JOURS. APRÈS LA SÉPARATION DU JUS ET DES GRAINES, LE VIN EST SOUTIRÉ PLUSIEURS FOIS POUR ENLEVER TOUTES LES IMPURETÉS. IL SUBIRA UN LÉGER COLLAGE ET SERA ENSUITE FILTRÉ AVANT LA MISE EN BOUTEILLE. 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.

DÉGUSTÉ À UNE TEMPÉRATURE DE 16°C IL ACCOMPAGNERA AGRÉABLEMENT LES VIANDES RÔTIÉS ET LES FROMAGES.



CHATEAU GRAVELIER, EARL TARRIDE & FILS

3, GRAVELIER 33490 ST MARTIAL

TÉL/FAX: 05.56.76.41.85

WWW.CHATEAUGRAVELIER.FR