

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 :

Sa robe est couleur or pâle, son nez est expressif, floral et fruité.

La bouche est souple, légère et agréablement acidulée.

Beaucoup de fraîcheur, de plaisir immédiat.

C' est un Bordeaux qui ouvre l' appétit.

Dégusté frais, il sera l'allié parfait des fruits de mer et du poisson.

LA FERMENTATION :

Elle 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.



CHÂTEAU GRAVELIER, EARL TARRIDE & FILS

3, GRAVELIER 33490 ST MARTIAL

TÉL/FAX: 05.56.76.41.85

WWW.CHATEAUGRAVELIER.FR