

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 :

Sélection de la parcelle pour un vin plus fruité et charpenté, et ajout de notes boisées sous le contrôle régulier de l'œnologue.

L'alliance raisin-bois lui confère une très belle longueur.

En bouche l'attaque est ronde, suivi de tanins soyeux et fondus pour une finale très agréable.

Déguster à une température de 16°C il accompagnera dès aujourd'hui avec bonheur les viandes rôties, le gibier et les fromages.

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.



CHÂTEAU GRAVELIER, EARL TARRIDE & FILS

3, GRAVELIER 33490 ST MARTIAL

TÉL/FAX: 05.56.76.41.85

WWW.CHATEAUGRAVELIER.FR