

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.

Sa robe est saumonée, le nez net et fruité. En bouche un rosé franc, charnu où le fruit affirme sa présence.

L'attaque est pleine de vivacité, la finale est mûre et chaleureuse.

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

LA FERMENTATION :

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