

# Château Gravaillas

GRAVES

Blanc



**Lieu de la propriété** - Cérons

**Production moyenne** - 55 000 bouteilles

**Surface du vignoble** - 10 hectares



**Nature du sol** - Graves profondes et sablo-graveleux sur strates calcaires

**Encépagement** - 70% Sémillon, 28% Sauvignon, 2% Muscadelle

**Age moyen des vignes** - 30 ans



**Vinification** - Traditionnelle en élevage sur lies

**Elevage** - Cuves et barriques



## Dégustation

Ce vin, affichant une robe brillante de couleur vert pâle aux reflets argentés, possède un nez complexe d'où s'échappent des notes d'agrumes, de fleurs blanches et de vanille.

Il offre une belle pureté en bouche où il laisse une impression d'élégance et de bel équilibre.



## Accords gastronomiques

Un vin de charme où la finale mêle notes boisées et florales, à apprécier sur un poisson de rivière.

Il est conseillé de le servir à une température de 11° à 12°C.



## Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 6 à 10 ans.

Château Gravaillas - 183 Quai de Brazza, 33100 Bordeaux

Téléphone : +33 5 47 74 78 00 Fax : +33 5 56 32 85 83

contact@vignoblesdeterroirs.com

vignoblesdeterroirs.com

*Vignobles de Terroirs*