

Château Gravaillas

GRAVES

Rouge



Lieu de la propriété - Cérons



Production moyenne - 120 000 bouteilles

Surface du vignoble - 18 hectares

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



Encépagement - 61% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon, 8% Cabernet Franc.

Age moyen des vignes - 30 ans



Vinification - Traditionnelle avec cuvaison longue

Elevage - Cuves et barriques

Dégustation



Ce vin, d'une couleur grenat profond intense, possède un nez bien équilibré, épicé, aux accents boisés et aux arômes de fruits très prononcés. Équilibré et solide, ce vin charnu révèle aussi une agréable finesse.

Accords gastronomiques



Un beau vin à carafier et à servir sur une épaule d'agneau ou un canard rôti.

A servir entre 16° et 18°C.



Conseils de garde

A déguster dès à présent, ou conserver 8 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