



# C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

Château  
**Grand Bert**  
Cuvée Tradition  
AOC Saint Emilion



**Millésime :** 2018

**Encépagement :** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

**Terroir :** Sable et graves profondes

**Superficie :** 6 Ha

**Rendement :** 48Hl/Ha

**Production :** 38 400 bouteilles

**Vinification :**

Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie.

La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne.

Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie.

Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai.

L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant.

Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques.

Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

**Elevage / Assemblage :**

L'élevage dure en moyenne 15 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues et une petite partie (< 5%) en fûts de chênes français.

Après cette période d'élevage, arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.





# C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

## Château Grand Bert

Cuvée Grand Cru  
AOC Saint Emilion  
Grand Cru



**Millésime :** 2015  
**Encépagement :** 85% Merlot  
15% Cabernet Franc  
**Terroir :** Sable et graves profondes  
**Superficie :** 6,10 Ha  
**Rendement :** 45HI/Ha  
**Production :** 36 600 bouteilles  
**Vinification :** Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie.

La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne.

Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie.

Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai.

L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant.

Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques.

Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

**Elevage /  
Assemblage :**

L'élevage dure en moyenne 12 mois.

Il s'effectue pour 70% en fûts de chêne français neufs, 20% en fûts de chêne français ayant déjà vinifié un millésime et 10% en cuves ciment.

Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.





# C.B.A Ltd

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

## Château Grand Bert

Cuvée 1<sup>er</sup>  
AOC Saint Emilion Grand Cru



Millésime :	2015
Encépagement :	85% Merlot, 15% Cabernet Franc
Terroir :	Sable et graves profondes
Superficie :	2 Ha
Rendement :	30Hl/Ha
Production :	8 000 bouteilles

### Vinification.

Une sélection parcellaire est effectuée avant les vendanges afin de cueillir les meilleurs fruits pour cette cuvée d'exception.

Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie.

Un éraflage total, un passage sur table de tri de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai.

Nous pratiquons une macération à froid pré fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et du gras.

Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.

### Elevage / Assemblage.

L'élevage dure en moyenne 18 mois.

Il s'effectue en fûts de chênes français neufs.

Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

