



**C.B.A Ltd**

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label



# Château La Grave d'Arzac

## Appellation Graves

### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur la commune de Saint-Selve, ce vin est produit sur un sol graveleux.

### ENCÉPAGEMENT

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Macération d'environ 3 semaines.

Macération finale à chaud afin d'extraire un maximum de tanins. Elevage 100% en cuves inox.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.

Bouchon en liège naturel.

Caisse carton de 6 ou 12 bouteilles.

### DEGUSTATION

Ce vin possède une robe intense rouge grenat, du corps et une sève prononcée.

Son bouquet accentué fait ressortir sa finesse.

### ACCORDS METS/VIN

Ce vin se marie très bien avec des viandes rouges, du gibier et des fromages («type bleu»).

### VIELLISSEMENT

Environ 10 ans.





**C.B.A Ltd**

Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label



# Château La Grave d'Arzac

## Appellation Graves

### SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur un sol sablo-graveleux, ce vin est récolté sur la commune d'Illats qui se trouve à la limite de l'appellation Barsac-Sauternes.

### ENCÉPAGEMENT

90% Sémillon, 10% Sauvignon

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique.  
Macération pelliculaire sous carboglace.  
Fermentation à basse température (afin d'extraire un maximum d'arômes). Cuvierie Inox.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.  
Bouchon en liège.  
Caisse carton de 6 ou 12 bouteilles.

### DEGUSTATION

Ce vin blanc sec est remarquable par son fruité et sa fraîcheur prononcée. Il est également fin et possède un agréable bouquet.

### ACCORDS METS/VIN

Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons.

### VIEILLISSEMENT

5 ans maximum.

