



**C.B.A Ltd**  
Vignobles & Châteaux  
Producer-Exporter - Private Label

[www.cbamauritius.com](http://www.cbamauritius.com)

BORDEAUX



**VIGNOBLES**  
**POITEVIN LAVIGNE**

## Château Grand Bert

AOC Saint-Emilion  
Cuvée Tradition - 2018

À quelques minutes de Saint-Émilion, sur la commune de Saint-Sulpice de-Faleyrens au lieu-dit Grand Bert, se trouve le Château Grand Bert. Ses 12 hectares de vignoble, répartis autour d'une jolie demeure du XVIème siècle, contemplant le fameux clocher de l'église de Saint-Émilion.



### ASSEMBLAGE :

85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

**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. 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.



**ÉLEVAGE/ASSEMBLAGE :** L'élevage dure en moyenne 15 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues et une partie (<5%) en fûts de chênes français. Après cette période d'élevage, arrivent l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.



**ALCOOL :** 13% Vol.

**ORIGINE :** Commune Saint-Sulpice-de-Faleyrens au lieu-dit Grand Bert.

**TEMPERATURE IDEALE :** Servir entre 16°C et 18°C.



### DEGUSTATION :

Finesse et plaisir du fruit croquant, un plaisir efficace.  
Fruits rouges frais, gourmands.

**PRODUCTION :** 38 400 bouteilles.

**VIEILLISSEMENT :** Entre 6 et 8 ans.



**Vignobles Jaubert**  
**Depuis 1789**



+33 612 81 18 00