



www.cbamauriti.us.com



Château La Grave d'ARZAC

A.O.C Graves

Château La Grave d'Arzac® est une Appellation Graves d'Origine Contrôlée, située sur le vignoble familial, commune de Saint Selve. L'âge moyen du vignobles est de 25 années.

Ce grand vin de Graves est produit sur un sol graveleux, associant des vendanges manuelles pour cette "Cuvée La Grave" traditionnelle et rare.



ASSEMBLAGE :

90% Sémillon, 10% Sauvignon.



VINIFICATION :

Récolte manuelle, pressurage pneumatique.

Macération pelliculaire sous carboglace.

Fermentation à basse température pour extraction d'un maximum d'arômes, cuverie inox.

ALCOOL : 12,5% Vol.

ORIGINE : Graves, commune d'Illats. (Limite Barsac-Sauternes - France)

TEMPERATURE IDEALE : 8° - 10°.

CONDITIONNEMENT :

Bouteille bordelaise tradition lourde, 750ml.

Bouchon en liège naturel 45mm, capsule personnalisée.

Caisse carton 6 ou 12 bouteilles, Château La Grave d'Arzac.



DEGUSTATION :

Une robe jaune clair intense aux reflets brillants.

Ce grand vin blanc sec est remarquable par son fruitée et sa fraîcheur prononcée, bouche longiligne révélant un agréable bouquet fumé.



ACCORDS METS/VIN :

Les vins blancs de Graves, accompagne les viandes blanches grillées ou en sauce, fruits de mers, poissons.

Appréciable à l'apéritif ou sur tout les desserts.

VIELLISSEMENT : Entre 2019 - 2025.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



+33 6 12 81 18 00

