



www.cbamauriti.us.com



2018

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 :
50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot.



VINIFICATION :
Pressurage pneumatique. Récolte manuelle,
Macération d'environ 3 semaines.
Elevage 100% en cuve inox, pendant un minimum de 12 mois.
Macération finale à chaud afin d'obtenir un maximum de tanins.

ALCOOL : 12,5% Vol.

ORIGINE : Graves, commune de Saint Selve. (Bordeaux - France)

TEMPERATURE IDEALE : 16° - 18°.

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 :
Ce grand vin possède une robe couleur rouge grenat intense et une sève prononcée.
Son bouquet jeune mais puissant, montre un bon équilibre entre un fruit rouge concentré et des notes de pain d'épice.



ACCORDS METS/VIN :
Ce Grand Vin de Graves, au boisé délicat, accompagnera toutes vos viandes de bœuf grillées, rôties ou en sauce, plateau de fromages, gâteau au chocolat et pâtisserie

VIELLISSEMENT : Entre 2020 - 2030.

CERTIFICATION : HVE 3 - IFS Food 2020.



+33 6 12 81 8 00

