

Château Haut Gravat Bordeaux



MEDOC AOP
2016
ROUGE

Propriété familiale située à Jau Dignac et Loirac et gérée par Nadine et Alain Lanneau.

Assemblage

52 % Cabernet sauvignon, 28 % Merlot et 17 % cabernet franc.

Superficie

10 Hectares.

Nature du sol

Graveleux

Age moyen des vignes

35 ans.

Culture et vendanges

Les traitements appliqués se font en lutte raisonnée.

Vendanges mécaniques avec un passage du raisin sur table de tri.

Vinification et élevage

Vinification en cuves inox avec contrôle des températures (n'excédant pas les 24 degrés). Macération longue à chaud durant 3 à 4 semaines. Elevage durant 12 mois en fût de chêne français avec une température et un taux d'humidité constants.

50 000 bouteilles par an.

Dégustation

Robe grenat, reflets violines. Nez attirant, griotte, fraise, notes réglissées, cacao, touche mentholée. Bouche souple, tanins enrobés, les arômes sont portés par une belle fraîcheur.

A déguster sur une viande rouge.

ARÔMES BIODIVINS
38 C rue du Warchais
6210 Villers-Perwin (Be)



0478/21 13 04
info@aromesbiodivins.be
www.aromesbiodivins.be