



*Ici, c'est le sol qui
s'exprime et offre
à la vigne ses qualités
d'exception*

CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC

L'ESSAI

2015

- Sol :** Sableux graveleux
Vinification : Sans soufre
Élevage : Cuve 15 mois
Assemblage : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc
Dégustation : Bien présente, robe carminée à reflets bruns, le bouquet est bien là. Notes épicées et confites, un peu sous bois, l'attaque est douce. Finale agréable car harmonieuse, tanins fondus, joli mariage d'élevage.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Pourquoi ne pas rester simple ? Un jambon de Bayonne fruité et fondant, un délicieux pâté landais, une côte de bœuf maturée qui offre tendreté et saveurs, un confit de canard... et un plateau de fromage de nos régions
Mais aussi tout l'art de la gastronomie à la française : Un filet de bœuf au foie gras de canard, un canard sauvage à la bigarade, une purée de bécasse à la Bazadaise, un rôti de bœuf aux trompettes de la mort, un dos de sanglier rôti, des pigeons en salmis... accompagnés d'une poêlée de cèpes de bordeaux ou d'une écrasée de pommes de terre !



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru