



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

CHÂTEAU LA GRAVE FIGEAC SAINT-EMILION GRAND CRU 2001

- Sol :** Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % 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 ?

Différentes charcuteries.
Bœuf braisé aux carottes - Osso Bucco - Salmis de palombe.
Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru