



*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 2002

**Sol :** Sableux graveleux  
**Vinification :** Classique  
**Élevage :** 12/15 mois de barrique  
**Assemblage :** 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc  
**Dégustation :** Rouge carminé à reflets roux, bien coloré, notes petits fruits rouges gourmand, friand en bouche complexe avec une finale agréable, de bonne amplitude sur le retour final.

## Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.  
Filet de bœuf au foie gras - Lapin aux oignons – Navarin.  
Différents fromages.



CHATEAU  
LA GRAVE FIGEAC

*Saint-Émilion Grand Cru*