



*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 2003

- Sol :** Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Jolie robe brillante, rubis à reflets très légèrement vermillon. Nez bien fondu, le bois est discret, l'attaque est plaisante, agréable en bouche. De l'élégance et du soyeux en finale.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.
Roti de bœuf aux trompettes de la mort - Pigeons - Blanquette de veau.
Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru