



*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 2004

Sol : Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Bien présent, colorée, bouquet présent, complexe, corsé, tanins un peu serrés à consommer plus rapidement pour lui garer sa fraîcheur et sa friandise.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.
Pot au feu - Sauté de veau au chorizo - Hachis Parmentier de canard.
Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru