



*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 2005

- Sol :** Sableux graveleux  
**Vinification :** Classique  
**Élevage :** 12/15 mois de barrique  
**Assemblage :** 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc  
**Dégustation :** Belle présentation, robe très colorée, presque noire. Bouquet ample note de raisins très murs, finement épicée, pointe animale. Attaque généreuse, beaucoup de volume. Finale riche et longue.

## Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.

Côte de bœuf à la Bordelaise - Roti de veau en cocotte aux champignons - Gigot d'agneau.

Différents fromages.



CHATEAU  
LA GRAVE FIGEAC

*Saint-Émilion Grand Cru*