

*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 2006

Sol : Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Jolie robe sombre, profonde, nez complexe aux notes de sous-bois et d'épices finement vanillées.
Attaque fraîche et fondue. Bon équilibre d'ensemble.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.
Ris de veau - Daube de bœuf - Tajine d'agneau aux pruneaux.
Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru