



*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 2008

- Sol :** Sableux graveleux  
**Vinification :** Classique  
**Élevage :** 12/15 mois de barrique  
**Assemblage :** 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc  
**Dégustation :** Robe brillante grenat à reflets cerise. Le nez est présent, puissant. A l'aération, notes de raisins murs, attaque franche, fraîche, charpenté.

## Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.

Canard sauvage à la Bigarade - Veau aux asperges - Rôti de bœuf en croûte.

Différents fromages.



CHATEAU  
LA GRAVE FIGEAC

*Saint-Émilion Grand Cru*