



*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 2010

Sol : Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Belle robe rubis sombre. Un nez complexe. Une bouche à la fois élégante et puissante.
Une finale très dynamique.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.
Carré d'agneau rôti persillé - Ragout de gibier - Aiguillettes de canard.
Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru