



*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 2011

- Sol :** Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Robe d'un beau pourpre profond, soyeux. Nez intense et complexe, arômes de fruits noirs murs. Bouche ample, charnue d'une belle fraîcheur. Finale sur les fruits noirs et une pointe de torréfaction.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.

Côte de veau poêlée à la crème d'estragon - Civet de lapin - Magret de canard.

Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru