



*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 2012

Sol : Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Belle couleur grenat, sombre reflet cerise. Nez intense, arôme de fruits confiturés, épicée, vanillée.
Bouche riche, épanouie, tanins élégants, ronds.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.

Poulet rôti aux truffes sous la peau - Tourte à la viande - Paupiettes de veau rôties.

Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru