

*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 2014

Sol : Sableux graveleux
Vinification : Classique
Élevage : 12/15 mois de barrique
Assemblage : 65 % Merlot, 35 % Cabernet Franc
Dégustation : Robe profonde, tanins soyeux et profonds. Aromes cassis griottes. Belle longueur en bouche, vin fruité.

Quels mets pour déguster nos vins ?

Différentes charcuteries.
Joues de porc - rôti d'autruche - Veau Marengo.
Différents fromages.



CHATEAU
LA GRAVE FIGEAC

Saint-Émilion Grand Cru