



Château La Grave d'Arzac

Appellation Graves



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur la commune de Saint-Selve, ce vin est produit sur un sol graveleux.

ENCÉPAGEMENT

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Macération d'environ 3 semaines.

Macération finale à chaud afin d'extraire un maximum de tanins.

Elevage 100% en cuves inox.

CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.

Bouchon en liège naturel.

Caisse carton de 6 ou 12 bouteilles.

DEGUSTATION

Ce vin possède une robe intense rouge grenat, du corps et une sève prononcée. Son bouquet accentué fait ressortir sa finesse.

ACCORDS METS/VIN

Ce vin se marie très bien avec des viandes rouges, du gibier et des fromages «type bleu».

VIEILLISSEMENT

Environ 10 ans.

ŒNOLOGUE

M. Christian SOURDES à Podensac

Vignobles Jaubert - 33760 LADAUX (FRANCE)

www.vignobles-jaubert.com

contact@vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422