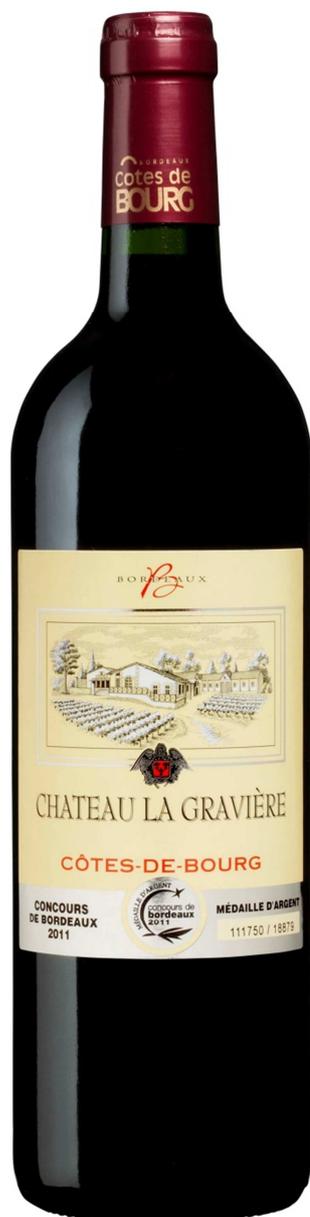
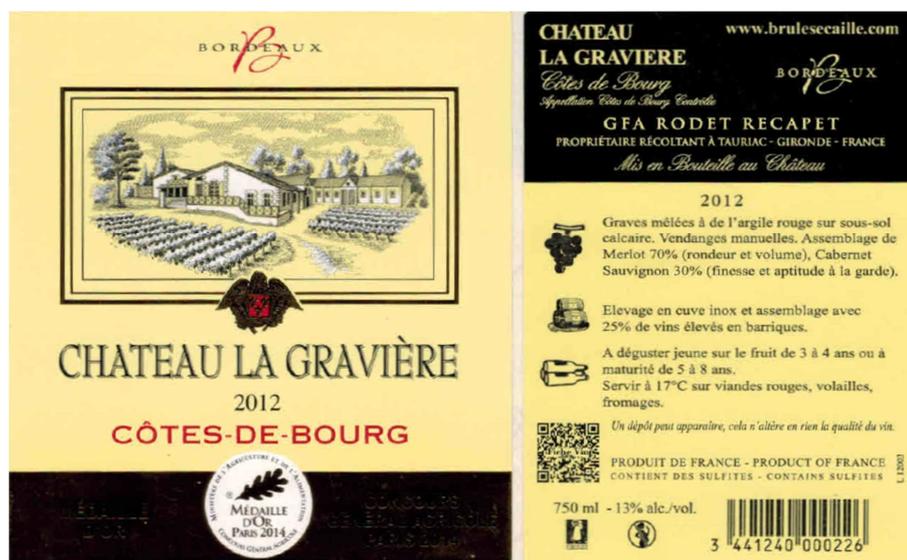


FICHE TECHNIQUE

CHATEAU LA GRAVIÈRE 2012



| | |
|---|--|
| Appellation : | AOC Côtes de Bourg |
| Couleur : | Rouge |
| Millésime : | 2012 |
| Superficie : | 10 ha. |
| Type de sol : | Grave mêlée à de l'argile rouge sur socle calcaire |
| Age du vignoble : | 20 ans en moyenne |
| Assemblage: | 70 % Merlot 30 % Cabernet Sauvignon |
| Vendanges : | Manuelles du 1 ^{er} au 17 octobre 2012 |
| Vinification : | Tri manuel de la vendange, maîtrise programmable des températures, macération 15 jours. |
| Elevage : | Assemblage avec 25 % de vins élevés en barriques |
| Mise en bouteilles : | Août 2014 |
| Quantité disponible au 16 Février 2016 : | 3000 bouteilles |
| Distinction : | <i>Médaille d'Or au Concours de Paris 2014</i> <i>Médaille d'Or au Concours des VIF 2015</i> |
| Gencod bouteille : | 3 44124 0000 226 |
| Notes de dégustation : | Le nez est sur des arômes de fruits rouges mûrs, fraises, groseilles. Belle rondeur en bouche avec de la vivacité et des tanins mûrs, très plaisants et équilibrés. Peut commencer à se boire sur une terrine de volaille ou une côte de veau. |



CONTACT :

GFA RODET RECAPET
Jacques et Martine RODET – Propriétaire – Récoltant
F-33710 TAURIAC

Email : cht.brulsecaille@orange.fr
www.brulsecaille.com
Tél : +33 (0) 5 57 68 40 31
Fax : +33 (0) 5 57 68 21 27