



## Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC, (Bio) (Bio)

Un Château Petit Gravet Aîné grandiose

### **Beschreibung:**

L'une des particularités du grand cru certifié bio produit par Catherine Papon-Nouvel est qu'il s'agit d'un assemblage composé de 80% de Cabernet Franc et 20% de Merlot, dont les raisins sont issus des vieilles vignes âgées de 80 ans de ce petit domaine de St-Émilion. Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne neufs. «It's mostly potential at this point, but it's impressive» résume Jeb Dunnuck.

### **Degustationsnotiz:**

Pourpre saturé, noir au centre. Bouquet fin et vaporeux rappelant le cassis et les myrtilles, pour révéler ensuite des nuances de prunes rouges et de tabac à la cerise. La bouche est ferme et soyeuse, une abondance de groseilles et de sureau accompagnent la longue finale.

### **Accompagne idéalement:**

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

### **Servierempfehlung:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** St-Emi

**Produzent:** St-Emilion AOC

**Elevage:** 18 Mois en Barrique

**Viticulture:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

**Vol. alcool:** 14.5%

**A boire:** jusqu'en 2045

**Cépage(s):** 80% Cabernet Franc, 20% Merlot

**Artikelnummer:** 0627716

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru  
St-Emilion AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** Parker 95/100, Jeb Dunnock 95/100, Score 18/20  
**Cépage(s):** 80% Cabernet Franc, 20% Merlot  
**A boire:** jusqu'en 2045  
**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006  
**Elevage:** 18 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.5%  
**Servier:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.