



2016 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Un Château Petit Gravet Aîné grandiose

Description:

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.

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Petit Gravet Aîné
Notation(s):	Parker 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Référence:	0627716

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru

St-Emilion AOC (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Parker 95/100, Jeb Dunnuck 95/100
Cépage(s):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Viticulture:	Bio
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	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 déguster.