



## 2018 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

St-Émilion certifié bio

### 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 Saint-Émilion. Le vin est élevé 12 mois en fûts de chêne neufs.

### Note de dégustation:

Pourpre impénétrable, violet sur le disque. Bouquet ouvert de cassis, avec des notes épicées marquées en arrière nez, du romarin, des herbes et du genièvre. La bouche est puissante et racée avec une texture soyeuse, un corps serré et beaucoup de minéralité. Le vin explose dans la finale concentrée aux arômes de cerises sauvages, de cassis et de lilas.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Petit Gravet Aîné
<b>Notation(s):</b>	Antonio Galloni 96/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 95+/100, Parker 95+/100
<b>Élevage:</b>	18 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Cépage(s):</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Référence:</b>	0627718

## 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):** Antonio Galloni 96/100, Score 18/20, Jeb  
Dunnuck 95+/100, Parker 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  
décanter.