



2014 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

Le P.G.A. n'avait encore jamais été aussi classique, avec une taille constante

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:

Impénétrable, violet aux reflets presque noirs. Nez enivrant, pas d'orgie olfactive, mais un bouquet de fruits merveilleusement mûrs, baies bleues et noires, le tout soutenu de notes épicées de grand thé noir. Palais dense, beaucoup plus fin que le Clos St-Julien (de la même propriété), texture veloutée jusque dans la finale longue et fondue. Petit Gravet Aîné n'avait encore jamais été si classique, même s'il reste de qualité.

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):	René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 95/100, Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
Référence:	0627714

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): René Gabriel 18/20, Antonio Galloni 95/100, Jeb
Dunnuck 93/100, James Suckling 92/100
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
décanner.