



## 2018 Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru, St-Emilion AOC (Bio)

St-Émilion certificato bio

### Descrizione del vino:

Una delle particolarità del Grand Cru certificato biologico di Catherine Papon-Nouvel è che si tratta di un blend di 80% Cabernet Franc e 20% Merlot, ottenuto da uve coltivate nelle vigne di 80 anni di questa piccola tenuta di Saint-Émilion. Il vino viene affinato per 12 mesi in botti di rovere nuove.

### Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile, viola sul disco. Bouquet aperto di ribes nero, con note speziate pronunciate nel retrogusto, rosmarino, erbe e ginepro. Il palato è potente e impetuoso, con una consistenza setosa, un corpo compatto e molta mineralità. Il vino esplose nel finale concentrato con aromi di ciliegia selvatica, ribes nero e lillà.

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura. .

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	FR
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Petit Gravet Aîné
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 96/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 95+/100, Parker 95+/100
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Bio
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	2025-2048
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Numero di articolo:</b>	0627718

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Petit Gravet Aîné

Grand Cru  
St-Emilion AOC (Bio)

<b>Origine:</b>	FR
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 96/100, Score 18/20, Jeb Dunnuck 95+/100, Parker 95+/100
<b>Varietà d'uva:</b>	80% Cabernet Franc, 20% Merlot
<b>Maturità:</b>	2025-2048
<b>Viticoltura:</b>	Bio
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.