



CHÂTEAU GRAVAS

Depuis 1850

la vinification

Une vinification en cuves inox - vieillissement en barriques de fût de chêne durant 18 mois. Vendanges manuelles par tries successives.

note du viticulteur

Fin, rond et bien équilibré. D'une grande complexité aromatique, son bouquet évoque les fruits confits et les fleurs blanches. Ce Sauternes est le reflet du terroir minéral exceptionnel du Haut Barsac.

nos conseils de dégustation

Par sa fraîcheur, ce Sauternes peut-être servi à l'apéritif, avec le foie gras, les viandes blanches, les noix de saint jacques, les desserts. Il surprendra également vos papilles sur les plats exotiques et épicés.

TECHNICITÉ *de notre vin*

Appellation	Sauternes
Encépagement	100 % Sémillon
Degré	13,5%
Conditionnement	Bouteille de 75 cl. ou 37,5cl.
Sol	Argilo-calcaire
Robe	Or pâle
Consommation	Peut s'apprécier dès à présent mais le potentiel de vieillissement reste important.