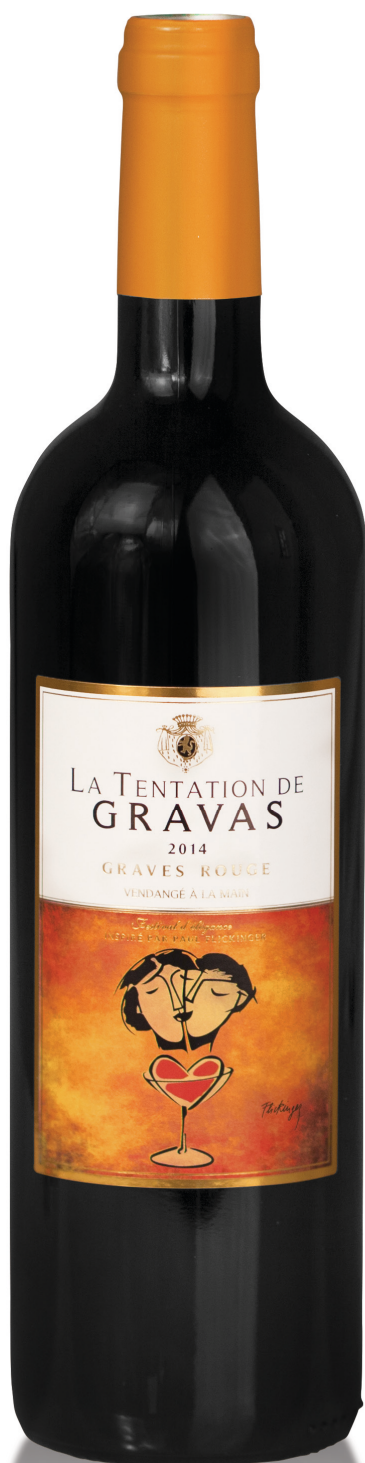


L'harmonie parfaite  
entre  
Le Vin et l'Art



TENTATION DE GRAVAS



### *Vendange et vinification*

C'est le premier vin rouge de la propriété.

Comme pour les vins blancs secs et liquoreux de la propriété. La vendange est réalisée manuellement afin de sélectionner le raisin à sa bonne maturité.

La Vinification se fait exclusivement en cuve inox afin de conserver les arômes de fruits intacts. L'équilibre du vin s'obtient par un assemblage de parcelles bien définies.

### *Note de l'artiste*

L'étiquette est réalisée à partir d'une œuvre originale de Paul Flickinger qui s'inscrit dans une trilogie de vins blancs sec et liquoreux qui ont inspirés les créations de l'artiste.

### *Note du viticulteur*

« La double cueillette manuelle du raisin me permet de sélectionner la forte maturité que je souhaite pour La Tentation de Gravas. Ce vin aux arômes puissants est particulièrement soyeux en bouche.

Avec 12.5% d'alcool, le vin est léger tout en étant long en bouche et développe des arômes intenses de fruits rouges ».

### *Nos conseils de dégustation*

À consommer à température ambiante.

À servir en apéritif, avec une viande grillée.

## TECHNICITÉ *de notre vin*

<b>Appellation</b>	Graves rouge
<b>Encépagement</b>	Cabernet 80%, Merlot 20%
<b>Vignes</b>	25 ans en moyenne
<b>Surface</b>	1.6 hectares - 11 000 bouteilles
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Conduite de la vigne</b>	Agriculture raisonnée et labourage
<b>Conservation</b>	À boire dès maintenant mais comme tous Graves rouges, sa capacité de conservation lui permettra de révéler de nouveaux arômes.