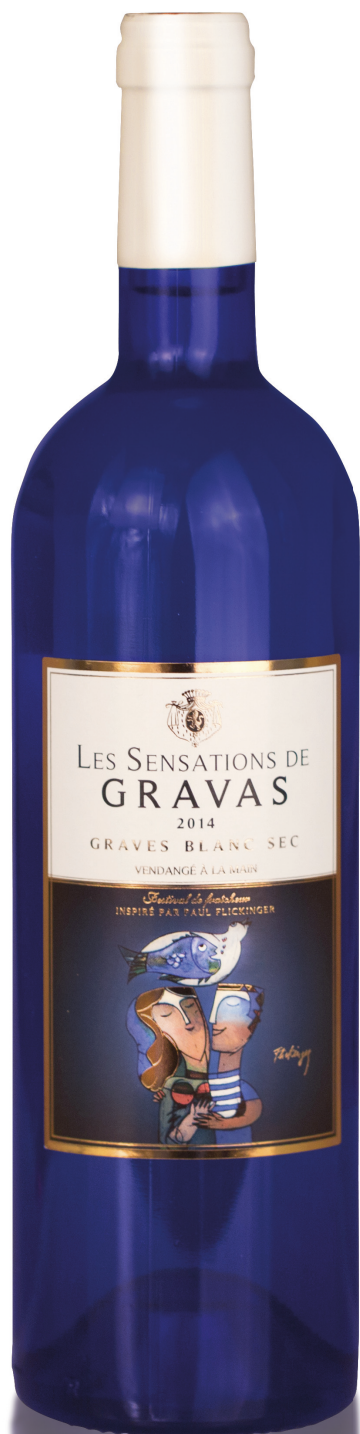


L'harmonie parfaite
entre
le Vin et l'Art



SENSATIONS DE GRAVAS

Vendange et vinification

Les Vendanges manuelles permettent d'effectuer des triés successives et de sélectionner le raisin à sa juste maturité.

La Vinification se fait en cuve inox et 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

« J'ai souhaité créer un vin vif et aromatique. Fait à base de Sémillon très mûr et de Muscadelle, il développe des arômes d'agrumes intenses. Rond et enveloppant, il procure une longueur en bouche persistante. »

Nos conseils de dégustation

À consommer très frais. À servir en apéritif, sur du poisson grillé, un fromage de chèvre ou un comté.

TECHNICITÉ *de notre vin*

Appellation	Graves blanc sec
Encépagement	95% de Sémillon et 5% de Muscadelle
Vignes	25 ans en moyenne
Surface	2 hectares - 6000 bouteilles
Sol	Argilo-calcaire
Conduite de la vigne	Agriculture raisonnée et labourage
Conservation	À boire dès maintenant afin de profiter de toute la fraîcheur aromatique du vin