

L'harmonie parfaite
entre
le Vin et l'Art



L'ESPRIT DE GRAVAS



Vendange et vinification

Les Vendanges manuelles permettent d'effectuer des tries 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 originale aux couleurs chaudes est réalisée à partir d'une œuvre de Paul Flickinger.

Elle s'inscrit dans une trilogie de vins blancs et rouge dont chaque habillage a été inspiré par les créations de l'artiste et du style des vins.

Note du viticulteur

« Les tries successives du raisin me permettent de sélectionner le niveau de maturité et de botrytis spécifique à Esprit de Graves. Cela permet d'obtenir un vin frais et léger qui développe des arômes de fruits et d'agrumes que sublime le terroir de Barsac ».

Nos conseils de dégustation

A consommer très frais. A servir en apéritif, avec un melon, sur un plat épicé, un fromage fort ou une salade de fruits frais.

TECHNICITÉ de notre vin

Appellation	Barsac - Grand vin de Sauternes
Encépagement	100 % Sémillon
Vignes	Cinquante ans en moyenne
Degré	13%
Surface	3 hectares - 6600 bouteilles
Sol	Argilo-calcaire
Conduite de la vigne	Agriculture raisonnée et labourage
Robe	Or pâle
Consommation	Dans sa jeunesse de préférence pour une fraîcheur fruitée.
Conservation	À boire de préférence dans les 5 ans afin de conserver toute la fraîcheur.