



Château Grand Bert

AOC Saint Emilion

Millésime :	2016
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Sable et graves profondes
Superficie :	6 Ha
Rendement :	48Hl/Ha
Production :	38 400 bouteilles
Vinification :	Les vendanges sont mécaniques, réalisées par une machine de dernière technologie. Un éraflage total, un passage sur table de tri de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. Nous pratiquons une macération à froid pré fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et du gras. Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime
Elevage / Assemblage :	L'élevage dure en moyenne 18 mois. Il s'effectue en cuves inox. Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

Conseil de dégustation

Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde de 6 à 7 ans.



Robe : Rubis profond.



Nez : Intense, évoquant les fruits rouges avec des notes florales.



En bouche : Un vin onctueux et généreux avec un bel équilibre. Une touche de violette pour une finale tout en douceur sur des tanins ronds.

Suggestion d'accompagnements



Tartine de magret de canard fumé, foie gras et tomate confite.



Côtelettes d'agneau grillées à la persillade et au citron.



Darne de thon rouge à la plancha salsa mangue pimenté.

Château Grand Bert
+33 557 406 009
contact@grandbert.com
www.grandbert.com

Faites-vous plaisir ! Passez du bon temps ! Partagez !

