



Château Grand Bert

Cuvée 1^{er}

AOC Saint Emilion Grand Cru

Millésime :	2014
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Sable et graves profondes
Superficie :	2 Ha
Rendement :	30HI/Ha
Production :	8 000 bouteilles
Vinification :	Une sélection parcellaire est effectuée avant les vendanges afin de cueillir les meilleurs fruits pour cette cuvée d'exception. Les vendanges, mécaniques, sont réalisées par un équipement 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.
Elevage / Assemblage :	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. L'élevage dure en moyenne 18 mois. Il s'effectue en fûts de chênes français neufs. 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 15 ans environ.



Robe : Rubis profond, intense.



Nez : Intense et complexe, fruits rouges bien mûrs, fruits des bois, cassis, cerise noire. Menthé. Epicé. Cacao torréfié. Dimension florale, sur la violette.



En bouche : Bon équilibre, belle rondeur, du volume, arômes de fruits rouges bien mûrs et confiturés. Des tanins qualitatifs Une belle longueur avec une finale très soyeuse et gourmande.

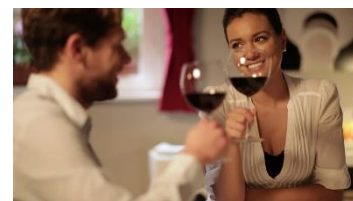
Suggestion d'accompagnements



Côte à l'os maturée de la race Aubrac, échalotes en chemise, accompagnée de frites à la graisse d'oie et d'une salade de roquette à l'huile de noix.



Chapon fin aux belles morilles des Vosges et son riz complet pilaf.



Le Château Grand Bert s'apprécie s'exprime d'autant plus lors d'une dégustation entre amateurs de bons vins.

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

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