

MEDOC 2003

CHATEAU LA GRAVE

MEDAILLE BRONZE AQUITAINE 2005

REGION DE PRODUCTION : MEDOC

(ET ST ESTEPHE)

MISE EN BOUTEILLE : A la propriété

TERROIR : Argilo - calcaire

CEPAGES : 60.00% Cabernet Sauvignon N

30.00% Merlot N

10.00% Cabernet Franc N

VINIFICATION :

Egrappage et foulage de la vendange. Cuvaision de 15 à 20 jours. Contrôle des températures.

ELEVAGE : En cuves

VIEILLISSEMENT : 3 à 5 ans

DEGRE : 13.50%Vol

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION :

Belle couleur d' un élégant rubis. Nez ouvert de fruits noirs.

Belle finesse aromatique en bouche. Tanins bien fondus, bonne rondeur.

Servir entre 16 à 18°C

ACCOMPAGNEMENT :

Terrine de campagne.

Côte de boeuf. Entrecôte bordelaise.



