



MOUVEIX

Château La Grave 2016 Pomerol AOC

Spécialité par lot

Ce beau château caché dans un vrai nid de verdure compte parmi les plus anciens et les plus estimés crus de la région. Il fut acquis en 1971. Le vignoble, d'une moyenne d'âge de 20 ans, s'étend sur le versant ouest de l'appellation et marque, comme son nom l'indique, le début de la célèbre ceinture graveleuse caractérisant les grands vins de Pomerol. Tous les soins méticuleux sont apportés à la culture et à la vinification : labourage des sols, vendanges vertes, extractions douces...

Région: Pomerol, Bordeaux

Cépages : 85 % Merlot, 15 % Cabernet Franc

Vinification : Vendange et tri manuels. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable et en cuves béton thermorégulées. Macération et extraction douces et contrôlées. Vieillessement en fûts (5% neufs) de chêne pendant 16 à 18 mois.

Dégustation : Le vin produit se caractérise par sa délicatesse et son élégance, et est particulièrement adapté à des mets légers et raffinés.

Code SAQ : 14817783

Prix : 102,00\$

Prix licencié : 88,64\$

Uvc : 12

