



VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE



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

Château Grand Bert

Cuvée Grand Cru
AOC Saint Emilion Grand Cru

Millésime :	2015
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Sable et graves profondes
Superficie :	6,10 Ha
Rendement :	45HI/Ha
Production :	36 600 bouteilles
Vinification :	Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie. La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne. Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie. Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant. Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques. 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.
Eleavage / Assemblage :	L'élevage dure en moyenne 12 mois. Il s'effectue pour 70% en fûts de chêne français neufs, 20% en fûts de chêne français ayant déjà vinifié un millésime et 10 % en cuves ciment 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. A consommer de préférence 30 minutes après avoir débouché la bouteille. Potentiel de garde de 8 à 10 ans.

Philosophie de la cuvée :

Structurée, avec du volume, de la complexité aromatique sublimant l'aspect fruité du fruit rouge bien mur (cerise, cassis).
Un vin de repas gastronomiques.

Suggestion d'accompagnements



Tournedos rossini de Black Angus à la truffe noire du Périgord.



Suprêmes et cuisses de pigeon aux girolles caramélisées.



Risotto aux cèpes, noisettes et Parmegiano Reggiano.

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