



# Château Grand Bert

AOC Saint Emilion

<b>Millésime :</b>	2016
<b>Encépagement :</b>	85% Merlot 15% Cabernet Franc
<b>Terroir :</b>	Sable et graves profondes
<b>Superficie :</b>	6 Ha
<b>Rendement :</b>	48Hl/Ha
<b>Production :</b>	38 400 bouteilles
<b>Vinification :</b>	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
<b>Elevage / Assemblage :</b>	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 !*

