



# Château Grand Bert

AOC Saint Emilion Grand Cru

<b>Millésime :</b>	2014
<b>Encépagement :</b>	85% Merlot 15% Cabernet Franc
<b>Terroir :</b>	Sable et graves profondes
<b>Superficie :</b>	3 Ha
<b>Rendement :</b>	41Hl/Ha
<b>Production :</b>	16 400 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 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.



**Robe :** Incarnat aux reflets rubis.



**Nez :** Des arômes de fruits rouges confiturés, biens mûrs, des notes de violettes et de vanille bourbon. Un côté torréfié apporte de la complexité aromatiques.



**En bouche :** Texture veloutée. Très bon équilibre puissance/tanins qui lui donne de la structure. Des notes torréfiées accompagnent les arômes de fruits rouges bien mûrs. Finale longue tout en finesse.

## 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.

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

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