



# CHÂTEAU GRAVAILLAS

## GRAVES



### ASSEMBLAGE

61% Merlot,  
8% Cabernet Franc  
31% Cabernet-Sauvignon

### LOCALISATION

Situé à Cérons dans les Graves.

### HISTOIRE

Ce vignoble de 18 hectares bénéficie d'un terroir exceptionnel avec un microclimat protégé, des sols de graves profondes et une exposition Sud/Sud-Est. La gestion rigoureuse du vignoble inclut une vendange suivie d'un tri strict des raisins, vinifiés de manière traditionnelle dans des cuves thermorégulées.

### ÉLEVAGE

Élevage en cuves.

### SUGGESTIONS CULINAIRES

Un vin plaisant avec une côte de boeuf au gros sel ou un filet mignon de porc aux cèpes.

### TYPE DE SOL

Sablo-graveleux  
Graves

### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec une longue cuvaison.

### DEGUSTATION

Cette cuvée se distingue par ses notes exubérantes de fruits noirs mûrs, comme le cassis et la mûre, accompagnés de notes épicées et de touches boisées issues du vieillissement en fût. En bouche, elle est veloutée et bien équilibrée, avec des tannins soyeux et fondus. La finale est longue et expressive, mettant en avant des nuances de fruits et d'épices.

### SERVICE

À apprécier entre 16 et 18°C