



VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE



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

Château Grand Bert

Cuvée Tradition
AOC Saint Emilion

Millésime :	2017
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Sable et graves profondes
Superficie :	6 Ha
Rendement :	48HL/Ha
Production :	38 400 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.

Elevage / Assemblage : L'élevage dure en moyenne 15 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues et une petite partie (<5%) en fûts de chênes français. 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.

Philosophie de la cuvée

Finesse et plaisir du fruit croquant. Un plaisir efficace.
Fruits rouges frais, gourmands.

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.

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