

CHÂTEAU DE SANSARIC 2023 ROUGE – AOC GRAVES

ORIGINES & TERROIR

60 % Cabernet Sauvignon - 40 % Merlot – Taille en Guyot double

Appellation : Graves – densité 5 550 pieds / ha

Les vignes se situent à Castres-Gironde. Sol sablo-graveleux. Sous-sol calcaire.

Climat océanique tempéré qui, associé à la proximité du fleuve de la Garonne, apporte un équilibre favorable à la culture de la vigne.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vendanges mécaniques avec tri de la vendange sur table.

Macération pré-fermentaire à basse température pendant 2 jours. Durée de la fermentation en cuve inox : 10 jours.

Macération post-fermentaire durant 10 à 20 jours. Elevage en cuve pendant 6 mois.

NOTES DE DEGUSTATION

GOURMAND & ROND

 Robe rouge pourpre aux reflets grenat.

 Notes complexes de fruits rouges (cassis, groseille)

 Vin souple, frais, fruité et gourmand.

ACCORD METS & VINS

Civet de lapin façon « Domi » et son écrasé de pomme de terre Princesse Amandine.

La touche végétarienne : Crumble salé aux choux de Bruxelles et patates douces du potager.

EMBALLAGES & CONDITIONNEMENT

Cartons x 6 à plat / Palette Europe / 480 bouteilles.

Emballages et matières sèches fabriquées à 100% en

France (dans un rayon de 200 km max de la propriété :

bouteilles (O-I usine de Vayres), bouchons (Ducas

Buzet), Etiquettes (Imprimerie Berjon), capsules (2-Pack)

cartons (Maubrac)

