

Château GRAMBOY Rouge

Pays:	France
Région:	Sud-Ouest
Appellation:	Bergerac
Année:	2016
Cépages:	60 % Merlot - 20 % Cabernet franc - 20 % Cabernet sauvignon
Degré d'alcool:	12.5 %
Température de service:	17-18°C
A conseiller avec:	magret de canard, confit de canard, viandes blanches et rouges
Description:	<p>Le Château Gramboy est situé à 5 km au sud de Bergerac et contient environ 30 ha de vignoble, qui s'étend sur un sol argilo-sableux exposé au Sud-Ouest. Ce vin est issu d'une vendange saine, vinifié de façon traditionnelle avec macération de 15 jours à 28°C, puis élevage en cuves pendant 18 mois minimum. Sa robe de couleur vive, intense avec des reflets rouge foncé, est déjà une promesse de plaisir. Plaisir qui se confirme au nez, élégant et fruité. En bouche, il est souple, fin, harmonieux. Très agréable jeune, il donne également beaucoup de satisfaction après un vieillissement de quelques années. La durée de garde est d'environ 8 ans.</p>

