



## CARAFE DE GRAVAS



### *la vinification*

Une vinification en cuve inox - vieillissement en barriques de fût de chêne durant 18 mois. Vendanges manuelles par tries successives.

### *note du viticulteur*

L'or de sa robe, la richesse de ses arômes, sa rareté, tout contribue à faire du Sauternes un vrai vin d'exception, un objet de plaisir. Ce constat a donné l'idée à Florence et Michel Bernard de présenter le Château Gravas dans une carafe évoquant un flacon de parfum. Un contenant si parfaitement adapté à ce vin fin, élégant et subtil qu'on en vient à penser que cette alliance semble naturelle, presque évidente ; ce qui n'empêche pas ce coffret de créer un bel effet de surprise quand on l'ouvre.

## TECHNICITÉ *de notre vin*

<b>Appellation</b>	Sauternes
<b>Encépagement</b>	100 % Sémillon
<b>Degré</b>	13,5%
<b>Conditionnement</b>	Carafe de 75cl. ou 50cl.
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Robe</b>	Or pâle
<b>Consommation</b>	Immédiate mais avec un grand potentiel de vieillissement.