



CHÂTEAU
**TOURTEAU
CHOLLET**
GRAVES



CHATEAU TOURTEAU CHOLLET

AOC GRAVES – Cuvée *Elegance* Rouge 2013

« *L'accent GRAVES, un sens aigu de l'élegance...* » ^{TM®}

Terroir	Superbes Graves - Sablo-Graveleux – 3 ^{ème} terrasse de la Garonne
Encépagement	50% Merlot et 50% Cabernet Sauvignon
Densité	5.000 pieds / ha
Age Moyen	25 ans
Surface	Vignes rouges 50 ha
Vinification	Macération de 15 à 20 jours selon dégustation
Elevage	80% en cuve et 20% en barrique pendant 12 mois
Dégustation	Couleur rouge violacée intense. Nez fruité puissant de Fruits rouges mûrs. Bouche ronde avec des tanins fins et une jolie expression aromatique fruitée et gourmande au final.
Accord mets & vin	Charcuteries, un steak frites, une pizza, un pot au feu...
Conditionnement	Bouteille de 75 cl en carton de 6 bouteilles couchées

**Certifié Exploitation de Haute Valeur Environnementale Niveau 3
16/20 Revue du Vin de France**