

DULAS

La Gravière

BORDEAUX ROUGE
2022



Belle couleur grenat, nez flatteur. Agrémenté de notes de. Fruits. Rouges, très fruité. Bouche légère, tannins soyeux et. Ronds. Un vin plaisir, facile à boire !



Assiette de charcuterie, viandes blanches, grillades et. Fromages.



ASSEMBLAGE : 70 % Merlot
15 % Cabernet Sauvignon
15 % Cabernet Franc

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 Ans

DENSITÉ MOYENNE : 4500 Pieds Par Hectare

NATURE DES SOLS : Graveleux, Argilo-Graveleux

CONDUITE DU VIGNOBLE : Viticulture visant à respecter notre environnement et notre santé. Labellisé HVE4 - L'enherbement des vignes est naturel, un travail du sous sol sous le rang est réalisé.

RÉCOLTE - VENDANGES :

Récolte mécanique avec tri intégré. La récolte s'effectue tôt le matin à température fraîche afin de préserver l'intégrité des arômes du raisin. Le vignoble d'un seul tenant permet un transport rapide sans altération de la vendange.

TECHNIQUE DE VINIFICATION :

Eraflage et foulage du raisin avant la mise en cuve.

Fermentation de 15 à 20. Jours à température de 25°C.

Remontage journaliers jusqu'à 1030 de densité.

Elevage. En cuve thermo régulées béton durant 15 mois avant mise en bouteille.

Assemblage final avant mise en bouteille.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13. % VOL.

WWW.CHATEAU-NARDIQUE-LA-GRAVIERE.COM

A CONSOMMER DANS L'ANNÉE POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE - GARDE POSSIBLE : 3 ANS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION