



Château La Grave d'Arzac

Appellation Graves



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur un sol sablo-graveleux, ce vin est récolté sur la commune d'Illats qui se trouve à la limite de l'appellation Barsac-Sauternes.

ENCÉPAGEMENT

90% Sémillon, 10% Sauvignon

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Macération pelliculaire sous carboglace.

Fermentation à basse température (afin d'extraire un maximum d'arômes).

Cuverie Inox.

CONDITIONNEMENT

Bouteille lourde.

Bouchon en liège.

Caisse carton de 6 ou 12 bouteilles.

DEGUSTATION

Ce vin blanc sec est remarquable par son fruité et sa fraîcheur prononcée. Il est également fin et possède un agréable bouquet.

ACCORDS METS/VIN

Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons.

VIEILLISSEMENT

5 ans maximum.

ŒNOLOGUE

M. Christian SOURDES à Podensac

Vignobles Jaubert - 33760 LADAUX (FRANCE)

www.vignobles-jaubert.com

contact@vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422