

## Château Les Gravilles - Renaissance



Le Château les Gravilles Renaissance profite de terroirs de graves très qualitatifs pour produire un vin en AOC Haut-Médoc d'une très belle richesse.

Conseil de dégustation :

Accord mets vins : Viandes rouges, grillades, plat en sauces épicées...

C'est en rachetant en 2015 les vignes du Château les Gravilles, qui appartenaient à la Cave Coopérative de Saint-Sauveur, que Vincent Bougès entame la renaissance de ce vignoble.

Le Château les Gravilles Renaissance profite de terroirs de graves très qualitatifs pour produire un vin en AOC Haut-Médoc d'une très belle richesse.

Assemblage :

L'assemblage de ce vin est composé à :

60% de Cabernet Sauvignon

40 % de Merlot

Terroir :

Ce vin est issu de vignes dont les plus anciennes ont plus de 60 ans.

Mode de vinification :

L'élevage se fait en fût de 400L de chêne français avec 80% de bois neuf pendant 16 mois.