GRAVES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Château Fortin

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Cépages et terroir : 60% Merlot et 40% Cabernet-Sauvignon sur un sol graveleux et siliceux orienté vers le Sud.

Vinification et élevage : La vinification est traditionnelle avec une macération préparatoire à la fermentation à chaud en cuves inox. L'élevage se fait en barriques en chêne et en cuve.

Dégustation :
Le Graves Rouge, un vin élégant et robuste, révèle un bouquet envoûtant mêlant des arômes de fruits rouges mûrs, de cassis et de cerise noire, soulignés par des notes subtiles de sous-bois et de cuir. En bouche, sa structure tannique bien intégrée offre une sensation veloutée et équilibrée, avec une belle persistance aromatique. Sa vivacité apporte une fraîcheur agréable, tandis que ses nuances épicées ajoutent de la complexité.

Accompagnement : Il pourra vous accompagner tout au long de votre repas. Avec en entrée une omelette au lard, puis une fricassée de volaille. Il sera parfait sur les viandes rouges et blanches en sauces, les cèpes et les fromages comme le morbier mais également sur les desserts tels que des poires au vin rouge.

Servir à : une température entre 16 et 18°C.

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	3 700 179 907 632	1.25	73 x 73 x 300	75 BOUTEILLES	600 BOUTEILLES
CARTON	3 700 179 975 129	7,5	305 x 235 x 160	12,5 CARTONS	100 CARTONS
PALETTE COMPLETE		770	1200 x 800 x 1390	CARTON DE 6 UVC	8 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – Email : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com