CHÂTEAU VILLEFRANCHE

GRAVES ROUGE

Producteur : Château Villefranche

Vin : Graves

Couleur : Rouge

Pays : France Région vinicole : Bordeaux

Appellation : Graves AOC

Sol : Argileux-Calcaire et Sablo-Argileux

Cépages : **60 % Merlot 30% Cabernet Sauvignon 10% Cabernet Franc**

% alcool /vol : 13% Sucre résiduel :

Information Technique : *Total acidité :* gr/l. *pH :* *Total So2:* <

Température de service : 17-18°C. Garde : 5-7 ans

Statut : Importation Privée Format : 750 ml / caisse de 12

UN PEU D'HISTOIRE : C'est durant les années 80, que Monsieur Henri Guinabert décida de produire un second vin en dehors de l'enclave où est situé l'appellation Sauternes. Tout en restant au plus près du Haut-Barsac et d'une sélection rigoureuse du terroir, il acheta des vignes sur la commune de Pujols-sur-Ciron afin de les restructurer.

Ce terroir apporte un sol Argilo-calcaire mais également un sol sablo-graveleux. Le mélange de ces deux types de sol apporte une complexité unique à ce vin et par un travail minutieux de la vendange jusqu'à la vinification pour apporter ce bouquet riche digne d'un Graves avec ses arômes boisés et fruits rouges.

- **CARACTÈRE ORGANOLEPTIQUE**

Couleur : Rubis aux reflets violacés

Aspect olfactif : Charmeur au nez, vin où le terroir s'exprime ; notes de fruits rouges confits, notes de boisées

Aspect gustatif : Vin plaisir, un vin à l'attaque souple et à la matière soyeuse, agréables tanins ronds

Accords gourmands : Viande rouge grillée et rôtie, brochette de bœuf, filet de porc, saucisses grillées, boudin noir sauté de poivron rouge épicé, foie de veau et le gibier, bavette de bœuf, bœuf braisé au thym, agneau aux herbes fraîches

Prix sujet à changement, sans préavis, selon la politique de la SAQ

Vitis
Agence de Représentation
Vins et Spiritueux

Tél. : 418-683-5618 N0. Sans Frais : 1-877-683-5618 info@vitiscanada.com www.vitiscanada.com