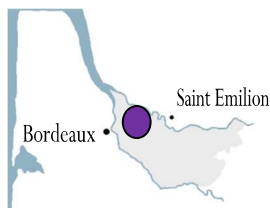




Furt



Château La Grave de Bertin
Sérénade
AOC Bordeaux Clairet



Une belle robe rouge persistante, à forte intensité en arômes de petits fruits rouges et de bonbon acidulé. Bel équilibre avec une entrée de bouche douce et très aromatique laissant les pupilles frémir sous les arômes de cerises et de fraises des bois. Une fin élégante et vive qui garde longtemps ces arômes uniques...

TERROIR PARCELLE

Graves argilo-calcaire

CÉPAGE

100% Merlot

RECOLTE

Vendanges mécaniques, tri sélectif en chai

VINIFICATION

Rosé de saigné soutiré 48-72h après courte macération à froid (5-7°C), fermentation alcoolique sur moût en cuve thermo régulées, fermentation malolactique complète en cuve

ELEVAGE

Elevage 3 mois en cuve, collé et filtré légèrement avant mise en bouteille

ACCORD MET ET VIN

Entrée de saison, charcuterie, salades composées, crudités en apéritifs, viandes blanches ou rouges grillées, poisson

CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et protégé de la lumière du soleil
Servir très frais, autour de 6-7°C

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

DISPONIBILITE

75cl, BIB 5 litres



CHATEAU
LA GRAVE de BERTIN
BORDEAUX SUPERIEUR

Vignobles FURT

RÉGION: Entre-deux-Mers

SURFACE: 19,4 hectares

ÂGE VIGNES: 35 ans

TERROIR: Graves argilo-calcaires

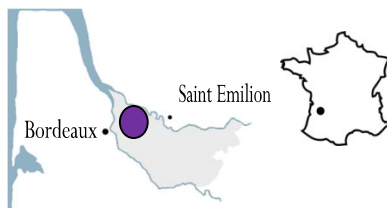
Véritable commencement de la MAISON FURT, le CHATEAU LA GRAVE DE BERTIN voit le jour en 1895, à mi-chemin entre Bordeaux et St Emilion en Entre-deux-Mers. Une ancienne grange aménagée avec des cuves souterraines, quelques parcelles de vignes achetées et les premières bouteilles sortaient des chais. Aujourd'hui, 6 générations et 20 hectares de vignes plus tard, cette passion familiale qui perdure encore dans le respect du travail de nos pères.

A la tête d'un vignoble élégant, planté sur un terroir noble de graves argilo-calcaires, et avec des techniques de vinification alliant modernisme et tradition, le Château la Grave de Bertin est un domaine qui fait notre fierté et nous rappelle à notre passion initiale : l'amour du vin.





Furt



Château La Grave de Bertin
Sérénade
AOC Bordeaux Clairet



A unique Rosé wine from Bordeaux! Nice strawberry red colour, very aromatic blackcurrant and red berry aromas. This wine is very refreshing on the start. With a good balance acidity/dryness, the gums are left with the sensation of a smooth and subtle silky texture, soft and fruity.

SOIL

Gravelly/Chalky clay

GRAPE VARIETY

100% Merlot

HARVEST

Mechanical, selection at the winery

WINE MAKING

48-72 hour-maceration at 5-6°C for extraction, vat bleeding, must fermentation in temperature controlled steel vats, complete malolactic fermentation in steel vats

AGEING

Aged for 3 months in steel vats, fined with gelatine and lightly filtered prior to bottling

FOOD MATCHING

Light food, cooked pork meat, cold starters, vegetable salad, winter cheese food

CONSERVATION

To be kept in a fresh place, away from sunlight. Served chilled: 6-7°C

AGEING POTENTIAL

2-3 years

AVAILABILITY

75cl, BIB 5 liters



CHATEAU
LA GRAVE de BERTIN
BORDEAUX SUPERIEUR

Vignobles FURT

REGION: Entre-deux-Mers

SURFACE: 19,4 hectares

VINES AGE: 35 years old

TERROIR: Chalky-clay and gravelly

Starting point of MAISON FURT, CHATEAU LA GRAVE DE BERTIN saw light in 1895, halfway between Bordeaux and St Emilion in the Entre-deux-Mers region. An old barn by the family house was chosen to host the first few concrete tanks underground, a few acres of land planted with vines and the passion blossomed.

Today, 20 hectares of vines and 6 generations of winemakers later, we are still working our best to produce top-quality wines from the noblest grape varieties that embellish our rich terroir of Entre-deux-Mers. All this in order to stick to our original passion: the love of wine making...