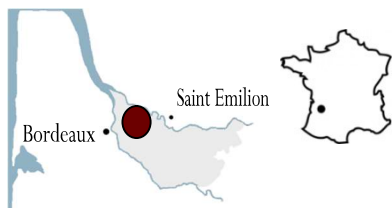




Furt



Château La Grave de Bertin
Héritage
AOC Bordeaux Supérieur



ŒIL : Robe grenat très intense aux reflets violets

NEZ : Arômes de parfums des bois, bouquet légèrement boisé

BOUCHE : Très équilibrée, bonne astringence, gouleyante et veloutée, accompagnée en fin de bouche d'épices, de fruits rouges et de vanille subtile



TERROIR PARCELLE

Graves argilo-calcaire

CÉPAGE

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

RECOLTE

Vendanges mécaniques, tri sélectif en chai

VINIFICATION

Longue macération (20 jours) en cuves thermo régulées, remontage réguliers, fermentation malolactique complète en cuve

ELEVAGE

Elevage 12 mois en barrique de chêne français (neuve à 40%) avec remontages réguliers, collé et filtré légèrement avant mise en bouteille

ACCORD MET ET VIN

Viande rouge grillée, gibiers, plats épicés, fromages forts, desserts au chocolat noir

CONSUMMATION

Servir à température ambiante, autour de 17-18°C

POTENTIEL DE GARDE

9-10 ans

DISTINCTIONS

Médaille d'argent, Bruxelles 2012

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 CHÂTEAU 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.

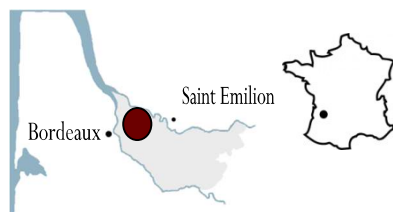
A la tête d'un vignoble élégant, planté sur un terroir noble de graves argilo-calcaires, et avec des techniques de vinification alliant modernisme et tradition, le Château la Grave de Bertin est un domaine qui fait notre fierté et nous rappelle à notre passion initiale : l'amour du vin.



Vignobles & Sélection



Furt



Château La Grave de Bertin
Héritage
AOC Bordeaux Supérieur



EYE: Intensity of garnet-red colour with bright ruby tints

NOSE: Wild fruit aromas, light toasty bouquet

MOUTH: Well-balanced structure, round, finish with spices and vanilla hints for a smooth sensation of lingering tannins



SOIL

Gravelly/Chalky clay

GRAPE VARIETY

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

HARVEST

Mechanical, selection at the winery

WINE MAKING

Long maceration (20 days) in temperature controlled steel vats with regular pumping-over, complete malolactic fermentation in steel vats

AGEING

Final blend aged in French oak barrels (40% new) for 12 months with regular racking, fined with gelatin and lightly filtered prior to bottling

FOOD MATCHING

Grilled meat, game, strong cheese, dark chocolate desserts, spicy dishes

CONSERVATION

To be kept in a fresh place, away from sunlight. Served at room temperature: 17-18°C

AGEING POTENTIAL

9-10 years

AWARDS

Silver medal, Brussels 2012

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...



Vignobles & Sélection