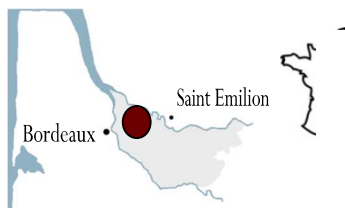
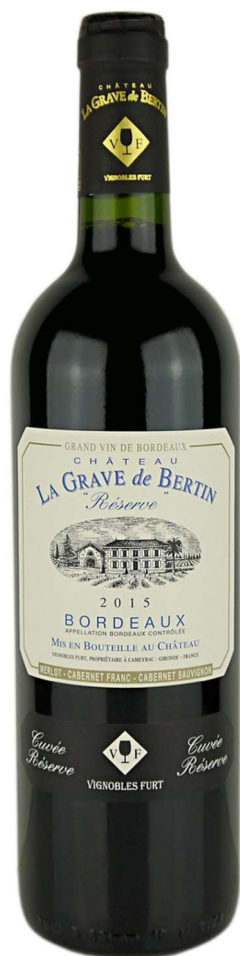




Furt



Château La Grave de Bertin
Réserve
AOC Bordeaux Rouge



ŒIL : Intense couleur rubis, reflets violette

NEZ : Expressif, aromatique et fruité

BOUCHE : Sur le fruit, attaque souple, tanins fins et harmonieux, belle longueur fruitée et élégante



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 cuve, avec remontages réguliers, collé et filtré légèrement avant mise en bouteille

ACCORD MET ET VIN

Charcuterie, salade, viande rouge légère, fromages onctueux et crémeux

CONSOMMATION

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

POTENTIEL DE GARDE

5-6 ans

Disponible en BIB de 3,5 ou 10L (qualité identique)



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.

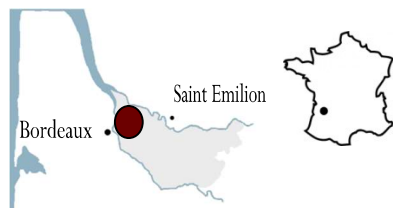
A la tête d'un vignoble élégant, planté sur un terroir noble de graves argilo-calcaires, et avec des techniques de vinification alliant modernisme et tradition, le Château la Grave de Bertin est un domaine qui fait notre fierté et nous rappelle à notre passion initiale : l'amour du vin.



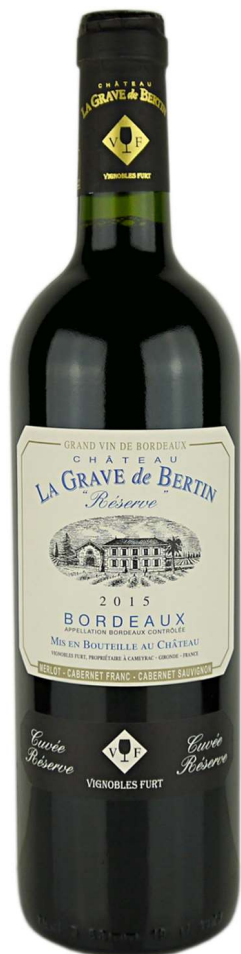
Vignobles & Sélection



Furt



Château La Grave de Bertin
Réserve
AOC Bordeaux Rouge



EYE: Very nice ruby colour, purple tints
NOSE: Expressive aromas of red fruits (cherry and red berry)
MOUTH: Round start followed by fine tannins well spread on the palate, no drop of taste with a long, rich and silky finish



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 stainless steel vats for 12 months with regular racking, fined with gelatin and lightly filtered prior to bottling

FOOD MATCHING
Fresh salad, poultry, light red meat, cheese

SERVE
Served at room temperature: 17-18°C

AGEING POTENTIAL
5-6 years

Available in wine box (3,5 or 10 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...