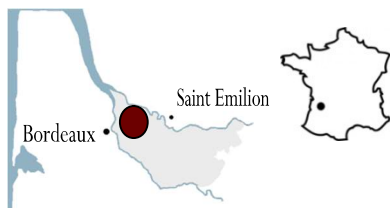
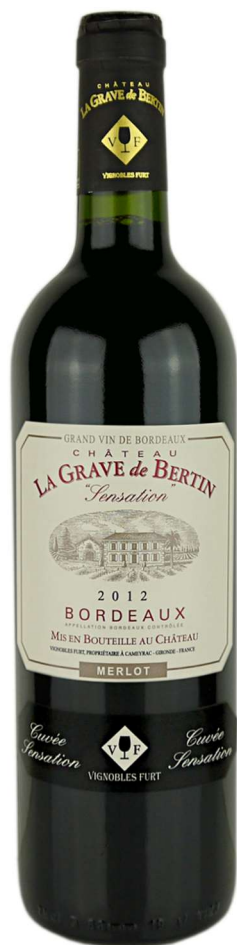




Furt



Château La Grave de Bertin
Sensation
AOC Bordeaux Rouge



ŒIL : Intense robe pourpre aux reflets violets éclatants

NEZ : Bouquet aromatique de fruits très mûrs (figue, prune, groseille)

BOUCHE : Palais dense, tanins ronds et gras, longue fin de bouche tout en douceur et fruité



TERROIR PARCELLE

Graves argilo-calcaire

CÉPAGE

100% Merlot

RECOLTE

Vendanges mécaniques, tri sélectif en chai

VINIFICATION

Meilleures grappes de Merlot longuement macérées (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

Viande rouge et blanche, volaille, fromages à pâte dure, cuisine traditionnelle

CONSOMMATION

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

POTENTIEL DE GARDE

5-6 ans

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.

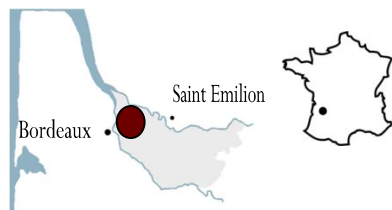
A la tête d'un vignoble élégant, planté sur un terroir noble de graves argilo-calcaires, et avec des techniques de vinification alliant modernisme et tradition, le Château la Grave de Bertin est un domaine qui fait notre fierté et nous rappelle à notre passion initiale : l'amour du vin.



Vignobles & Sélection



Furt



Château La Grave de Bertin
Sensation
AOC Bordeaux Rouge



EYE: Intense purple colour and bright violet tints
NOSE: Very aromatic bouquet of ripe fruits (fig, plum and currant)
MOUTH: Dense, rich tannins, long and smooth finish, very well-balanced



SOIL
Gravelly/Chalky clay
GRAPE VARIETY
100% Merlot
HARVEST
Mechanical, selection at the winery

WINE MAKING
Selection of best Merlot grapes, 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
Light red and white meat, poultry, light cheeses, traditional cuisine

SERVE
Serve at room temperature: 17-18°C

AGEING POTENTIAL
5-6 years

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