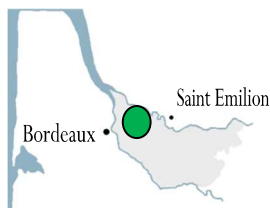




Furt



Château La Grave de Bertin
Clément – Bordeaux Blanc
AOC Bordeaux



ŒIL : Robe jaune vert, brillante

NEZ : New expressif en arômes d'agrumes et fruits de la passion

BOUCHE : Fraiche et fruité, vive mais avec un bel équilibre au niveau acidité, un vin blanc sec offrant à la fois mordant, croquant et fruité



TERROIR PARCELLE

Graves argilo-calcaire

CÉPAGE

100% Sauvignon blanc

RECOLTE

Vendanges manuelle, tri sélectif en chai, pressoir pneumatique

VINIFICATION

Vinification en cuve inox, macération pelliculaire à froid, sélection de souches de levure, maîtrise des températures

ELEVAGE

Elevage en cuve inox et sur lies fines

ACCORD MET ET VIN

Poissons en sauce, coquillage, crustacés, huîtres et autres fruits de mer, fondue, plats hivernaux au fromage

CONSOMMATION

Idéal à consommer jeune pour profiter de la fraîcheur et du fruité. Servir frais 6-7°C

POTENTIEL DE GARDE

1-2 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

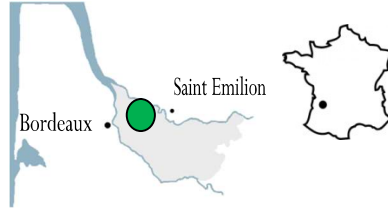
Véritable commencement de la MAISON FURT, le CHATEAU LA GRAVE DE BERTIN voit le jour en 1895, à mi-chemin entre Bordeaux et St Emilion en Entre-deux-Mers. Une ancienne grange aménagée avec des cuves souterraines, quelques parcelles de vignes achetées et les premières bouteilles sortaient des chais. Aujourd'hui, 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.

MAISON
Furt
Vignobles & Sélection



Furt



Château La Grave de Bertin
Clément – Bordeaux Blanc
AOC Bordeaux



EYE: Bright yellow-green colour

NOSE: Rich and complex, with exotic fruit and citrus aromas

MOUTH: Fresh and fruity, lively but well-balanced with the acidity, nice dry white wine offering crisp and fruit, not too dry



SOIL

Gravelly/Chalky clay

GRAPE VARIETY

100% Sauvignon blanc

HARVEST

Manual harvest

WINE MAKING

Winemaking in stainless steel vats, cold skin maceration, selection of yeast strains, control of temperatures

AGEING

Matured in stainless steel vats, on lees

FOOD MATCHING

Ideal on fish dishes and sea food, can also be served at aperitif

SERVE

Served chilled: 6-7°C

AGEING POTENTIAL

1-2 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...