



Château La Grave d'Arzac

Appellation Graves

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé sur un sol sablo-graveleux, ce vin est récolté sur la commune de Saint Selve.

ENCÉPAGEMENT

Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris

VINIFICATION

Pressurage pneumatique.

Macération pelliculaire sous carboglace.

Fermentation à basse température (afin d'extraire un maximum d'arômes).

Cuverie Inox thermorégulé.

DEGUSTATION

Ce vin blanc sec est remarquable par son fruité et sa fraîcheur prononcée. Il est également fin et possède un agréable bouquet.

ACCORDS METS/VIN

Excellent à l'apéritif, il accompagnera également vos fruits de mer et vos poissons. Mais aussi volailles et charcuterie.

VIEILLISSEMENT

5 ans maximum.

ŒNOLOGUE

M. Christian SOURDES à Podensac



VIGNOBLES JAUBERT

LIEU DIT CAUSSEDENT - 33760 LADAUX (FRANCE)
www.vignobles-jaubert.com / Phone : +33 556236422