

CHÂTEAU LA GRAVE CRU MINERVOIS LANGUEDOC



*Blanc,
dans sa plus pure
expression*

Expression Blanc

Maccabeu 80%,
Vermentino 10%, & Marsanne 10%

Robe cristalline, d'un jaune pâle aux reflets verts ;
le nez très intense exhale des senteurs
de fleurs blanches
et de fruits frais à la chair jaune,
comme la pêche ou l'abricot.
La bouche est un délice aromatique
aux nombreuses saveurs fruitées.

Elle se distingue par son équilibre, son amplitude et sa
longueur. Très expressif.

Vinification : vendange cueillie très tôt le matin.
Eraflage, macération pelliculaire avant passage
au pressoir pneumatique.
Fermentation du moût avec maîtrise de la température.
Stabilisation à basse température.

J. François Orosquette

CHÂTEAU
LA GRAVE
CRU MINERVOIS
LANGUEDOC

OROSQUETTE
Propriétaires Récoltants 11800 Badens France
Tél +33 (0) 4 68 79 16 00 Fax +33 (0) 4 68 79 22 91
Email: info@chateau-la-grave.net
Web : www.chateau-la-grave.net

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.