

Appellation Minervois Contrôlée

vin blanc



## Privilège

Maccabeu, Grenache Blanc

Cette cuvée est parée d'une jolie robe brillante, jaune aux reflets or fin.  
Des senteurs délicates de fruits secs, de miel, de vanille et de pain brioché nous laissent rêveurs.  
La bouche nous dévoile des arômes de noisette grillée, de saveurs toastées soutenues  
par une ampleur et une concentration qui en font un produit d'exception ! Distingué.

Vinification : vendange cueillie très tôt le matin

Eraflage, macération pelliculaire avec maîtrise de température

Egoutage au pressoir pneumatique

Fermentation du moût en fûts de chêne neufs, bâtonnage journalier,  
un soutirage, élevage en fûts de chêne.

*J. François Ozosquette*

CHATEAU  
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](mailto:info@chateau-la-grave.net)

Web : [www.chateau-la-grave.net](http://www.chateau-la-grave.net)

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