

Appellation Minervois Contrôlée  
vin rouge



CHÂTEAU  
CRU MINERVOIS  
LANGUEDOC  
LA GRAVE

## Privilège

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Une robe encre noire, dense, aux reflets encore violets nous illumine;  
son nez explosif et chaleureux exhale des senteurs de cerise à l'alcool, d'épices et de vanille;  
puis de fruits rouges confiturés (cassis, myrtilles), de cacao et de violette. Quelle palette !

Une attaque souple, ronde et fruitée : la bouche est harmonieuse dévoilant une pointe  
de fraîcheur mentholée sur des tanins d'une extrême finesse ; longueur et volupté...

Vinification : Sélection à la parcelle

Recherche du meilleur équilibre par la date de la vendange

Vinification par pigeage avec une longue macération

Elevage en fût de chêne pendant 12 mois.

*J. Francis Ozosquette*

CHÂTEAU  
CRU MINERVOIS  
LANGUEDOC  
LA GRAVE

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.