



Clos Dady

Back'us
Vins de vigneron AOC



CLOS
LES REMPARTS

CHÂTEAU LA TOUR DES REMPARTS

GRAVES ROUGE



VIGNOBLE

Région : Bordelaise - Graves
Age du vignoble : 25-45 ans
Surface du vignoble : 2,5 hectares en Graves Rouge répartis sur 4 parcelles situées sur la commune de Pujols-sur-Ciron
Type de sol : Argilo calcaire (Plateau de Barsac)
Cépages : Merlot – Cabernet Sauvignon
Culture : Raisonnée
Vendanges : Manuelles ou non en fonction de la maturité des raisins.

VINIFICATION

Assemblage : 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon.
Elevage : Fermentation en cuves inox pendant 2 mois puis élevage en fûts de Bordeaux pendant 12 mois.
Vieillessement : 12 mois en bouteille.

DÉGUSTATION

Note de dégustation : Couleur rubis. Un nez frais avec des éléments de menthe, de moka, d'épices et de cassis. Une bouche ronde et équilibrée avec des fines notes de tanin en finale.

Conseils de service : Servi entre 15-17°, ce Graves accompagnera un gibier, des viandes grillées, un pot-au-feu ou des fromages affinés.