

CHÂTEAU MINERVOIS LANGUEDOC LA GRAVE

www.chateau-la-grave.net



AOP Minervois 2022

Expression Blanc

Macabeu (60%) Vermentino (30%) Marsanne (10%)

Maccabeu majoritaire, Vermentino et Marsanne donnent un vin à la robe cristalline, d'un jaune pâle aux reflets verts.

Le nez, 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.

Ce vin est très expressif !

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.

Crustacés, poissons grillés
Poêlée de cèpes
Sabayon de St Jacques
Terrine de lapin...

Coup de Coeur décerné par le Cru Minervois !



Château La Grave

Château La Grave 11800 Badens France
Tel: 04 68 79 16 00 Email: chateaulagrave@wanadoo.fr
Web: www.chateau-la-grave.net