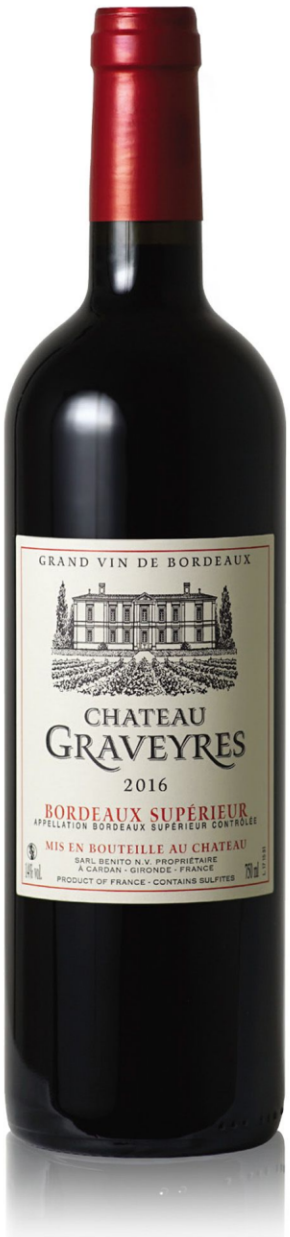
DOMAINE VIGNOBLES BENITO

Vignobles Benito

CHÂTEAU GRAVEYRES BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE



CEPAGE
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

SOL
Limono-argileux

VINIFICATION / ELEVAGE
Vendanges mécaniques.
Vinification sans soufre de la récolte à la fin de la fermentation malolactique. En cuve inox, remontages fractionnés, pigeages, délestage, cuvaison 30 à 45 jours.
Elevage en cuve inox.

DEGUSTATION
• Œil : Une élégante robe rouge fraise, profonde et soutenue.
• Nez : Frais et qui développe des arômes de cerise et notes de toffee.
• Bouche : En bouche, l'attaque est franche, équilibrée entre une fine trame tanique et des arômes de fruits rouges frais.
La finale est finement boisée et légèrement mentholée.

Compagnon idéal de viande en sauce et de fromage bleu.

GRAPE VARIETY
80% Merlot, 20% Cabernet Franc

SOIL
Clay and silt

VINIFICATION / AGEING
Mechanical harvest.
Vinification without sufites from the harvest to the malolactic fermentation. In stainless steel vats with flexible pump overs, pigeages, cap punching, delestage, 30- 45 days vatting period.
Ageing in stainless steel vats.

TASTING
• Colour : A nice strawberry red colour, deep and dense.
• Nose : A fresh nose with some cherry and toffee aromas.
• Mouth : After a frank attack on the palate, this wine is well balanced between fresh red fruits aromas and a fine tannic structure.
A woody and slightly mentholated finish.

Perfect with meat in sauce and blue cheese.