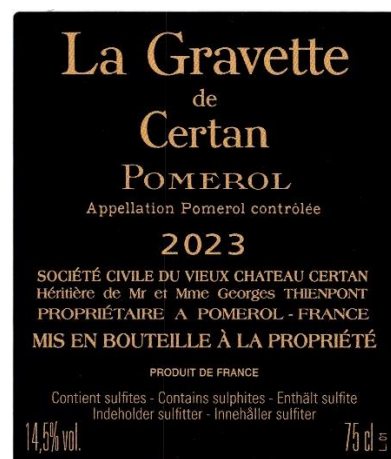
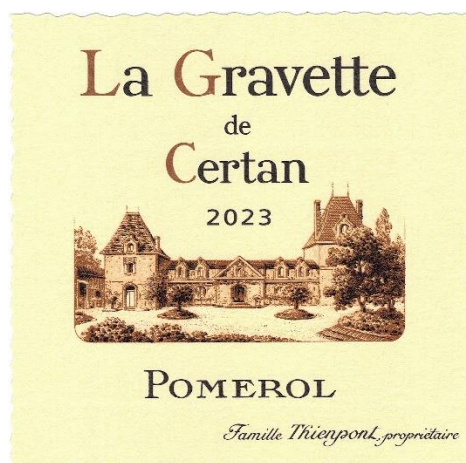


La Gravette

de

Certan

2023



Assemblage : 100% merlot.

Degré alcoolique : 14,5 %/Vol.

Rendement : 43 hectolitres par hectare.

Vendanges : Du 11 septembre au 23 septembre 2023.

Vinifications : En cuves traditionnelles en bois. Extractions ménagées par remontages.

Cuvaïson : Entre 21 et 28 jours.

Elevage : 18 mois en barriques neuves (50%).

Mise en bouteille : Du 26 au 30 mai 2025.

Notes de dégustation :

La Gravette de Certan 2023 attire aussitôt par sa couleur rubis profond et ses arômes délicats de raisins frais, mûrs et concentrés. L'attaque en bouche, pure et tendue est accompagnée par des notes de fruits rouges et noirs, et enrobée par des tannins doux et soyeux. De par son équilibre, sa fraîcheur et sa longue persistance aromatique, c'est un vin de caractère, signé, qui ravira le dégustateur durant de longues années.

Vieux Château Certan

1, route de Lussac

33500 POMEROL

Tél : +330557511733

E-mail : info@vieuxchateaucertan.com