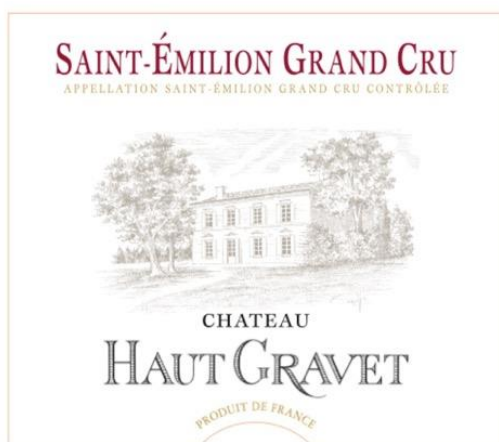




---

## DOMAINES ALAIN AUBERT



**Nome:** CHATEAU HAUT GRAVET

**Annata:** 2012 - 2014

**Regione:** BORDEAUX/Saint Emilion

**Denominazione:** AOC SAINT EMILION GRAND CRU

**Colore:** ROSSO

**Vitigni:** 70% MERLOT, 20% CABERNET FRANC, 10% CABERNET SAUVIGNON

**Formato:** 750 ml.

**Coltura:** le vigne di età media di 45 anni, sono situate nei pressi di Saint Sulpice de Faleyrens, e si estendono su una superficie di circa 12 ha. Il terreno è di natura ghiaiosa e calcareo sabbiosa. La filosofia produttiva è quella di un'agricoltura ragionata, con inerbimento e lavorazioni costanti del terreno; la vendemmia viene eseguita secondo costanti controlli del grado di maturità.

**In cantina:** vendemmia manuale, con selezione in pianta; diraspatura totale, fermentazione alcolica in tini d'acciaio inox termoregolati, follature ripetute, affinamento in botti (50% nuove) per circa 18-24 mesi.

**Caratteristiche:** colore rosso rubino intenso, il naso sprigiona un corredo olfattivo costellato di frutti rossi e neri, tra cui si evidenziano cassis e mora; il gusto è pieno, sferico e segnato da un mirabile equilibrio, con un retrogusto di ribes.

**Abbinamenti:** ottimo con primi piatti di pasta (anche ripiena), grigliate di carne, arrostiti, stufati e formaggi stagionati ed erborinati.

**Servizio:** 16-18 °C