



CHÂTEAU
GRAND
BOISE

CHÂTEAU GRAND BOISE SAINTE VICTOIRE ROUGE

CUVÉE :	Sainte Victoire
COULEUR :	Rouge
APPELLATION :	A.O.C. Côtes de Provence Sainte Victoire
CÉPAGES :	Syrah et Grenache issu de vieilles vignes
FERMENTATION :	Cuve inox
ÉLEVAGE :	Barrique 12 mois Fermentation malolactique
BOUTEILLE :	Bordelaise 75 cl

CULTURE

La cuvée est issue de vignes en conversion à l'agriculture biologique contrôlée par Qualité France : dans une optique de culture la plus naturelle possible et de respect de la nature, aucun produit chimique de synthèse n'est utilisé.

CONCEPTION

La vendange est égrappée, foulée et mise en fermentation. La cuve est pigée chaque jour afin d'en extraire toute la puissance aromatique. Ce rouge Sainte Victoire exprime la volonté de produire un grand rouge de garde, un vin à la fois structuré et complexe.

DÉGUSTATION

D'une robe rouge cardinal, d'une bouche ample et tannique aux arômes de fruits rouges évolués. C'est un vin expressif, structuré et charpenté qui présente un excellent potentiel de garde. A boire dès maintenant ou à encaver quelques années.

A déguster entre 16 °C et 18 °C, de préférence en carafe, en accompagnement de viandes rouges ou de gibier.

COMMENTAIRES DE PRESSE

- ★ Elle à Table : « impose une rayonnante séduction ... » (*millésime 2010*)
- ★ Guide Hachette 2012 : « tannins fins et soyeux ... » (*millésime 2009*)
- ★ Concours Foire de Mâcon : Médaille d'Or (*millésime 2010*)
- ★ Concours Général Agricole de Paris : Médaille d'Or (*millésime 2010*)
- ★ Concours des Vins de Provence : Médaille d'Or (*millésime 2009*)

Conditionnement : Carton de 6 Bouteilles
Palettisation Europe : 480 cols
Livraison : en CRD

