CHÂTEAU GRAND BERT 2022 ROUGE

CHÂTEAU GRAND BERT - CHÂTEAU GRAND TUILLAC



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cuvée dite "Tradition" du Château Grand Bert ; les tannins de cette cuvée sont fins et agréables.

- Merlot 85%
- Cabernet franc 15%

Accords mets et vins

Charcuteries affinées, grillades du boucher, viandes rouges pas trop maturées, volailles, viandes blanches, fromages à pâtes molle, se marieront parfaitement avec ce vin.

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 14 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Cabernet Franc, Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Famille Poitevin
Domaine : Vignobles Poitevin-Lavigne
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Montagne Saint Émilion

Caractéristiques

Terroir : Sols d'argile et de sable
Cépage : 85% Merlot 15% Cabernet Franc
Vendange : Mécanique
Viticulture : Conventionnelle
Vinification : En cuve, avec fermentation alcoolique et malolactique
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Rubis Violine, profond
Nez : Belle concentration de fruits rouges et noirs frais bien mûrs, des notes faisant penser à la violette, un léger côté noisette, et d'amende.
Bouche : Attaque veloutée, dense, pleine, de la rondeur, avec une légère sucrositée agréable, ainsi que des tanins assez fin.
Finale : Finale assez longue et équilibrée
Garde : 8 à 10 ans
Température de service : 16° à 18°

Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : élégante robe rouge grenat mat, reflet grenat scintillant, disque de jus de cerise. Nez : très joli nez de bonne intensité aromatique. On perçoit une très bonne maturité de vendange. Celle-ci nous donne des odeurs de cassis, mûre, cerise bien mûre, sur une touche de violette poivrée. Bouche : à l'attaque bien dessinée, un tanin soyeux avec un grain qui roule. Un milieu de bouche soigné, précis où l'évolution est de très bonne signature sur une finale remarquable. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2024. Température : servir à 16°, dégustation à 18°. Aération, décantation : oui juste 15 à 20 minutes avant de passer à table. Accords : terrine de canard, entrecôte Bordelaise, rognons de veau entiers, carré de porc aux pruneaux. Le plat : pigeon fermier en cocotte, légumes d'hiver et aux lardons. Remarque : Un très bon Saint Emilion dans sa catégorie. Le millésime super, les maturités ont joué un rôle dans l'élégance de ce vin.

HISTOIRE DU DOMAINE

7 générations de vignerons. En 1992, Sophie et Laurent Poitevin décident de prendre en main la destinée du Château Grand Bert et du Château Grand Tuillac, deux ans après leur mariage en 1990. Les deux propriétés ont été transmises par Philippe et Françoise Lavigne, parents de Sophie et beaux-parents de Laurent. Pas de transmission de propriétés sans transmission de savoir. C'est ainsi que Philippe Lavigne a légué tous son savoir à Sophie et Laurent afin de perpétuer le savoir-faire familial. Cela fait maintenant 26 ans que Sophie et Laurent Poitevin ne cessent de se perfectionner tant dans l'élaboration du vin que dans la gestion de la société familiale. Tous deux sont animés par une passion forte et une volonté de léguer, à leur tour, cet outil de travail magnifique à leurs enfants Thomas et Pierre. Thomas, a intégré l'exploitation familiale en 2013 en tant que chef de culture et maître de chai. Pierre les a rejoint en Septembre 2016 en tant que responsable marketing et commercial. Tous deux constituent la 7ème génération de vignerons des deux domaines et comptent bien ajouter leur grain de sel, tout en gardant l'esprit convivial, élégant et qualitatif, qui caractérise si bien le Château Grand Bert et le Château Grand Tuillac. N'hésitez pas à venir rencontrer la famille Poitevin !

Plaisirs du vin
Marmande