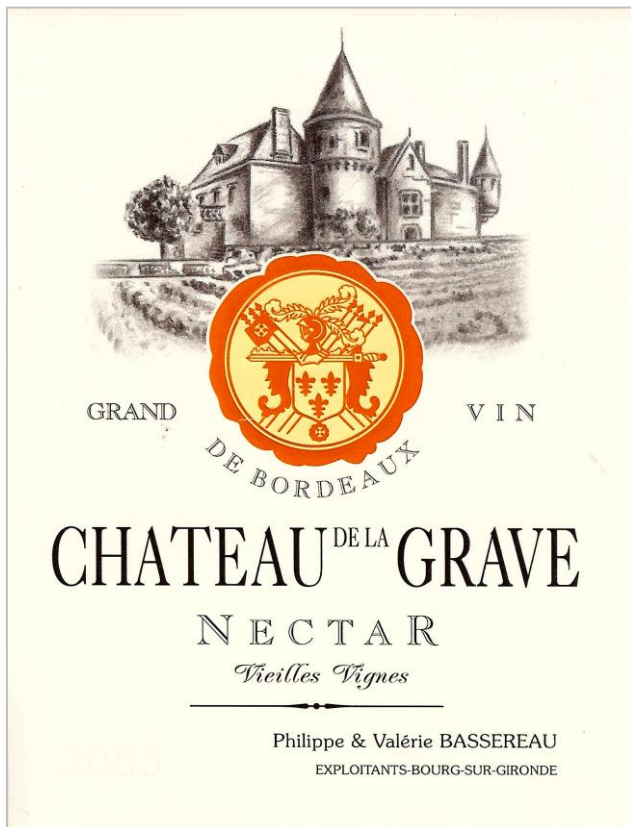




« NECTAR »

90 % MERLOT  
10% CABERNET SAUVIGNON

COTES DE BOURG ROUGE



## VIGNOBLE

SUPERFICIE : 45 Ha (42 Ha de rouge et 3 Ha de blanc)

NATURE DU SOUS-SOL : Argilo-calcaire

NATURE DU SOL : Graveleux (Graves rouges) et argilo-silicieux

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

## VITICULTURE

Culture raisonnée et organique.

PARTICULARITES : Suivi de règles strictes - Charte de Production Qualitative - dans le respect de notre environnement, du fruit et du terroir.

VENDANGES : Mécanique

Tris successifs de la récolte.

RENDEMENT : Moins de 40 HI /ha

Raisins issus de vieilles vignes.

## VINIFICATION

Eraflage. Macérations Pré-fermentaires à froid (4 jours)

Macération avec remontage en cuve (15 à 25 jours).

Fermentation malolactique en cuve.

Maîtrise des températures

## ELEVAGE

Elevage en barriques de chêne neuves et en foudres (14 à 16 mois). Bâtonnage des lies fines en barriques.

## COMMENTAIRE DEGUSTATION : Une bouteille à l'image d'un Grand Vin !

C'est un assemblage puissant et élégant : Apparu avec le millésime 95, ce vin bouleversa les idées reçues et les jugements sur les vins de grande qualité en donnant la preuve qu'un vin des Côtes de Bourg peut s'élever au rang des meilleurs vins de Bordeaux.

Déguster le vrai vin de garde, vin de fête et d'exception.

A apprécier seul ou à partager lors de vos moments privilégiés. Reconnu comme une œuvre superbe et passionnée, il s'adresse à vos sens.

« NECTAR » est un vin unique par sa rondeur, sa souplesse et l'aspect velouté qu'il développe en bouche dès les premiers temps. C'est un vin délicieusement tannique, puissant et soutenu par une bonne acidité qui libère une certaine nervosité. Il nous offre sa chaleur et tout l'équilibre entre le fruité et le boisé, entre la concentration et la finesse, entre la richesse et l'élégance dont un vin a besoin.

CHATEAU DE LA GRAVE NECTAR 2005 : « Dense et complexe, de bouche riche et savoureuse, dominé par les fruits macérés, de robe pourpre soutenu, riche et bien bouche. » [Extrait du guide Dussert-Gerbert des vins 2008](#)