



CHÂTEAU LA GRACE DIEU 2009

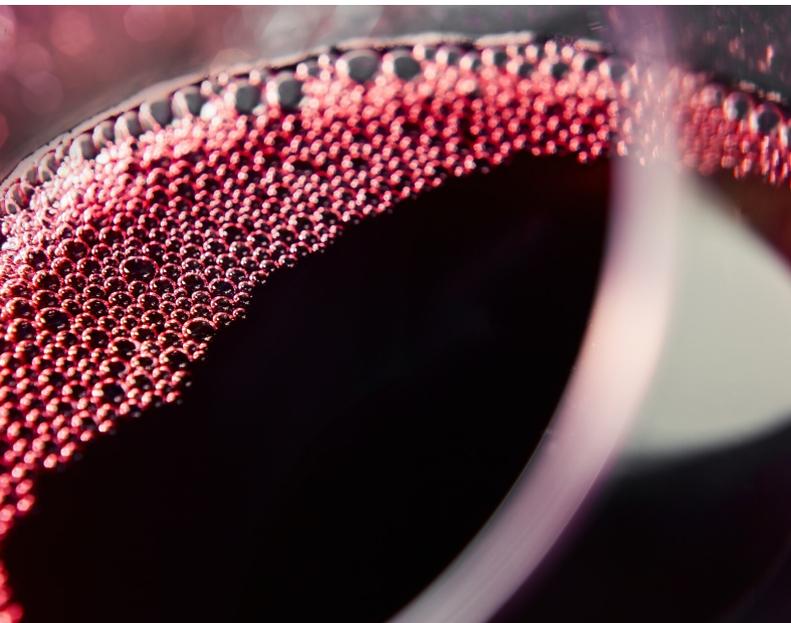


LE MILLÉSIME

- Les conditions climatiques de ce millésime ont été incroyablement favorables au cycle végétatif de la vigne et à la maturation du raisin.
- Les mois de juillet et août ont connu des températures élevées et un ensoleillement généreux. Ce beau temps s'est poursuivi en septembre et octobre avec alternance de nuits fraîches et de journées chaudes propices à la concentration des arômes et à l'accumulation des anthocyanes (pigments) avec des degrés naturels élevés (13°).
- Superbe millésime ! Vin de garde.

ON EN PARLE ...

- Guide Gilbert et Gaillard (90/100)
- Cité au « Guide des Meilleurs Vins à Petit Prix »
- Cité au Guide Hachette 2013
- Médaille de Bronze au Concours de Paris
- Médaille d'Or au Concours de Mâcon



DÉGUSTATION

- Belle couleur rouge pourpre très intense presque noire.
- Nez intense, arômes grillés, fruits secs, enrobant un fruit noir très mûr (cassis, myrtille).
- La bouche est ample, très fruitée (cerise, myrtille) avec une belle sucrosité.
- Le boisé est déjà bien intégré (épices, cannelle, vanille, réglisse, violette).
- La structure est puissante Les tannins sont soyeux, la finale est longue, grillée et toastée.
- Un grand cru qui accompagnera délicieusement volailles, viandes rouges et fromages doux.