



CHÂTEAU LA GRACE DIEU 2010

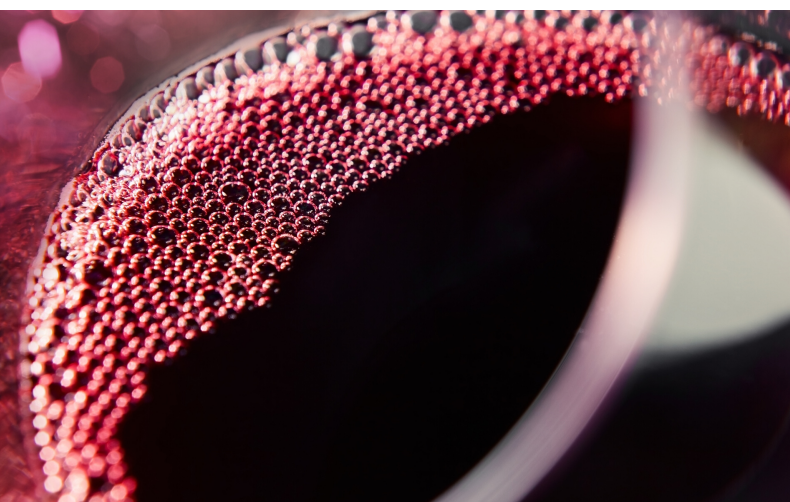


LE MILLÉSIME

- Les conditions climatiques jusqu'aux vendanges ont favorisé l'accumulation importante de sucre dans la pulpe et des pigments dans la peau.
- Marqueurs d'un grand millésime : une préservation exceptionnelle des arômes et de l'acidité nécessaire à l'équilibre des grands vins, la qualité des merlots et des cabernets, des grains de raisins de petite taille.
- Des rendements modérés, une grande concentration, des degrés naturels élevés, des peaux épaisses très aromatiques, tous ces éléments se sont conjugués pour aboutir à un superbe millésime...

ON EN PARLE ...

- Guide Hachette 2014 : une étoile
- Guide Gilbert et Gaillard : 91/100
- Guide des Bonnes Affaires du Vin 2015 (RVF)
- Médaille de Bronze au Concours de Mâcon
- Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux



DÉGUSTATION

- Belle couleur profonde.
- Nez fruité et épicé.
- Bouche de belle intensité ample et charnue, dominée par des arômes de fruits rouges confiturés.
- Tanins mûrs.
- Un grand cru qui accompagnera délicieusement volailles, viandes rouges et fromages doux.