



CHATEAU FAGE

GRAND VIN DE BORDEAUX - GRAVES DE VAYRES

COULEUR ROUGE
CEPAGES 80% merlot 15% cabernet 5% malbec
APPELLATION GRAVES DE VAYRES
MILLESIME 2006
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

VIGNOBLE

Terroir ARGILLO CALCAIRE
 Date de récolte Fin septembre / début octobre 2006
 Age moyen 26 ans

VINIFICATION

Méthode traditionnelle avec égrappage
 Température 25°
 Durée 12 jours
 Fermentation malolactique oui

FUT

Fabricant (tonnelier) Boutes et Radoux
 Age des fûts 1 à 4 ans
 Type de bois France (Allier) et Hongrois
 Intensité du brûlage Moyenne +
 Durée de l'élevage 12 mois

BOUTEILLE

Type Bx tradition
 Date de mise en bouteille Juillet 2008
 Potentiel de garde 8/10 ans
 Taille du bouchon 44x24
 Matériau du bouchon liège

ANALYSES CHIMIQUES

Degré 12.50
 Sucre 1.90
 Acidité totale 3.60
 Acidité volatile 0.50
 SO2 total 130mg/l
 SO2 libre 30mg/l

COMMENTAIRE

Un vin d'une belle robe avec des reflets intenses, très aromatique, très élégant, avec des tanins bien présents et un corps équilibré.

