

GRAND VIN DE BORDEAUX

Château la Grolet

TÊTE DE CUVÉE

ST-CIERS-DE-CANESSE (GIRONDE)



C. & J.L. HUBERT
Propriétaires

N° 045

CÔTES DE BOURG
APPELLATION CÔTES DE BOURG CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU
12,5% vol. Produce of France 750ml

Cette bouteille est issue de nos vignes
des équilibres
savo lab



CHATEAU
LA GROLET
Côtes de Bourg

Tête de Cuvée Château La Grolet

La Tête de Cuvée du Château La Grolet provient d'une sélection toujours très délicate d'un petit lot de la récolte et qui représente le caractère singulier d'un millésime. La décision est souvent prise à l'écoulage, lorsque le jus de goutte est séparé du marc : Arômes, couleur, texture.... Tout doit convenir pour obtenir ce nectar. Notre choix d'assemblage est Merlot 80% et Cabernet-sauvignon 20%. Un élevage en barriques bien choisies permet d'accentuer le caractère soyeux de ce vin tout en préservant son authenticité et son originalité.

Le résultat : Une robe rouge grenat violacé foncé, un nez expressif et complexe associant des fruits noirs très murs, des notes finement boisées et des épices. D'attaque franche le vin est dense et voluptueux, profond mais sans sévérité. Une rétro-olfaction sur des notes confiturées de fruits noirs valorise l'expression original de ce vin.

Les vins de La Grolet sont particulièrement vivants et pour les «ramener à la vie», il est conseillé de les carafes, la Tête de Cuvée ne déroge pas à cette règle. Chaque année, 20.000 bouteilles «Château La Grolet-Tête de Cuvée» sortent de nos chais.

Der Tête der Cuvée des Weinguts La Grolet stammt aus einer delikaten Auswahl eines kleinen Bouquets der Lese und stellt die einzigartigen Merkmale eines Jahrgangsweines dar. Die Entscheidung fällt oft beim Abwirzen, d.h. beim Abziehen des Mostes von der Maische: das Aroma, die Farbe und Textur... nur die perfekte Zusammensetzung bringt diesen Nektar hervor. Unsere Zusammensetzung besteht aus 80% Merlot und 20% Cabernet-Sauvignon.

Durch einen Ausbau in ausgewählten Holzfässern kann der seidige Charakter dieses Weines hervorgehoben und seine Authentizität und Ursprünglichkeit gewahrt werden.

Das Ergebnis: eine dunkle, blauviolett-granatrote Farbe, ein ausdrucksstarkes und komplexes Aroma aus überreifen schwarzen Früchten sowie feinen Wald- und Kräuternoten. Der runde Geschmack des Weins ist vollmundig und weich, tiefgründig aber ohne Strenge. Das nachhaltige Aroma der überreifen schwarzen Früchte hebt die Originalität dieses Weines noch hervor.

Die Weine des Guts La Grolet sind sehr lebendig und um sie «ins Leben zu rufen» sollten sie vor dem Genuss in eine Karaffe gefüllt werden; die Tête de Cuvée bildet hier keine Ausnahme.

Jedes Jahr verlassen 20.000 Flaschen «Château La Grolet-Tête de Cuvée» unsere Kellerei.

