# GRAND CRU CUVÉE 1ÈRE 2014 ROUGE

CHÂTEAU GRAND BERT - CHÂTEAU GRAND TUILLAC




Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cuvée 1ère du Château Grand Bert ; c'est un vin rouge équilibré et généreux avec une bonne puissance des tannins.

- Merlot 85%
- Cabernet franc 15%

## Accords mets et vins

Viandes de choix en sauce, Gibiers, Fromages affinés, Charcuteries bien affinés et gouteuses.

## Détails

**Domaine :** Vignobles Poitevin-Lavigne
**Couleur :** Rouge
**Millesime :** 2014
**Degrès :** 14 %
**Viticulture :** Conventionnelle
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Merlot , Cabernet Franc
**Région :** Bordeaux
**Packaging :** carton de 6
**Appellation :** AOP Saint Emilion Grand Cru
**Nom du Vigneron :** Famille Poitevin

## Caractéristiques

**Terroir :** Sols d'argile et de sable
**Cépage :** 85% Merlot, 15% Cabernet Franc
**Vendange :** Mécanique
**Viticulture :** Conventionnelle
**Vinification :** En cuve, avec fermentation alcoolique et malolactique.
**Elevage :** En barrique de chêne Français neuves pendant 18 mois

## Dégustation

**Robe :** Rubis profond
**Nez :** Intense et Complexe exprimé par la finesse des différentes gammes arômatiques. Fruits rouges et noirs bien mûrs, quasi confiturés mais aussi une certaine fraicheur du fruit. Cerise noire, mûre, cassis, fraise des bois. Un aspect floral notamment par la violette. Des arômes de gousse de vanille bourbon et de Cacao. Légérement torréfié/toasté. Les épices sont bien présentes, poivré. Une pointe menthé.
**Bouche :** Une texture veloutée et ronde prend la bouche. Equilibré, généreux, une bonne puissance avec des tannins fins mais bien présents. Un milieu de bouche complet qui s'allonge lentement.
**Finale :** Finale longue et agréable avec un retour aromatique fruité et épicé
**Garde :** 14 à 16 ans
**Température de service :** 16° à 18°

## Avis d'expert Domaine de Campargue

Robe : superbe robe pourpre, reflet grenat intense, disque de jus de mûres écrasées. Nez : élégant nez de bonne intensité aromatique aux notes bien mûres, de cassis, de mûre, d'épices poivrés, d'un élevage soigné, sur une finale superbe. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux aux grains qui roulent. Un milieu de bouche ample avec un très bel équilibre. Les odeurs du nez s'éclatent en bouche avec un côté graphite. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 16°, dégustation à 18°. Aération, décantation : oui mais juste 30 minutes avant de passer à table. Accords : viande en sauce, belle pièce de bœuf, canard aux épices, noix d'agneau. Le plat : carré d'agneau au four, pommes de terre sautées au lard Remarque : Un joli vin, frais, concentré sur un boisé bien maîtrisé qui laisse place à la matière de s'exprimer. Des merlots à faible rendement et bouteilles contingentées.

## HISTOIRE DU DOMAINE

7 générations de vignerons. En 1992, Sophie et Laurent Poitevin décident de prendre en main la destinée du Château Grand Bert et du Château Grand Tuillac, deux ans après leur mariage en 1990. Les deux propriétés ont été transmises par Philippe et Françoise Lavigne, parents de Sophie et beaux-parents de Laurent. Pas de transmission de propriétés sans transmission de savoir. C'est ainsi que Philippe Lavigne a légué tous son savoir à Sophie et Laurent afin de perpétuer le savoir-faire familial. Cela fait maintenant 26 ans que Sophie et Laurent Poitevin ne cessent de se perfectionner tant dans l'élaboration du vin que dans la gestion de la société familiale. Tous deux sont animés par une passion forte et une volonté de léguer, à leur tour, cet outil de travail magnifique à leurs enfants Thomas et Pierre. Thomas, a intégré l'exploitation familiale en 2013 en tant que chef de culture et maître de chai. Pierre les a rejoint en Septembre 2016 en tant que responsable marketing et commercial. Tous deux constituent la 7ème génération de vignerons des deux domaines et comptent bien ajouter leur grain de sel, tout en gardant l'esprit convivial, élégant et qualitatif, qui caractérise si bien le Château Grand Bert et le Château Grand Tuillac. N'hésitez pas à venir rencontrer la famille Poitevin !

