



CHÂTEAU LA GRAVE BECHADE

« Cuvée Prestige »

AOP Côtes de Duras Rouge



LA GRAVE BECHADE



“ La Grave Béchade a été créé autour de 1876 sur le lieu dit La Grave par Mr Abdon Béchade préfet de la république. Dès l'origine, le château a mis en œuvre une polyculture avec des chevaux, de la vigne, des noisettes et des prunes. Depuis 2015, Mr Burrus a pris les rênes du domaine pour y mener une politique de qualité.

”

VIN

Andréas Larsson meilleur sommelier au monde a dégusté notre vin, et celui-ci est arrivé 2^{ème} sur 150 bouteilles dégustées du Sud-Ouest avec une note de 92/100

- Cépage : 100% Merlot
- Millésime : 2020
- Vinification / élevage : Vinification traditionnelle, vieillie en fût de chêne 12 mois

NOTES DE DEGUSTATION

Seyante robe rouge profond et dense. Le nez emprunt de senteurs complexes de pain grillé, de cerise noire et de mûre. En bouche, il se montre gras, volumineux, sans aspérité, soutenu avec élégance par un boisé savamment dosé et par des tannins veloutés, Un Côtes de duras charmeur en diable.

CONSOMMATION ET ACCOMPAGNEMENTS



Servir à 16°



Fromage



Viandes rouges grillées ou rôties



LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2024



vin remarquable

