

# Château BERTINERIE GRANDE CUVÉE

BLAYE  
CÔTES DE BORDEAUX  
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

**Encépagement :** 60% Merlot, 30% Cab. Sauvignon, 10% Cab. Franc.

**Rendement Moyen :** 50 hl/ha.

**Suivi parcellaire du vignoble :** Eclaircissage manuel en août puis effeuillage.

**Protection du vignoble :** Lutte raisonnée.

**Mode de cueillette :** Vendange à la main avec tri.

**Vinification :** Eraflage total, fermentation alcoolique et macération de 25 à 30 jours sous contrôle des températures. Ecoulage, pressurage, sélection des vins de goutte associés aux meilleurs vins de presse. Fermentation malolactique en cuves.

**Elevage :** 90% de la cuvée sont élevés en barriques de un an d'âge pendant 12 mois environ puis encore 3 mois en cuves. Soutirage tous les deux mois. Assemblage, collage, mise en bouteilles par nos soins.

**Notes de dégustation :** Vin de garde, il est rond et puissant, aux arômes de petits fruits rouges soutenus par une agréable structure en bouche mise en valeur par un élevage traditionnel en barriques.

**Conseils de consommation :** Magret, confit, viandes rouges, grillades, fromages. Servir entre 18 et 20 °C.

