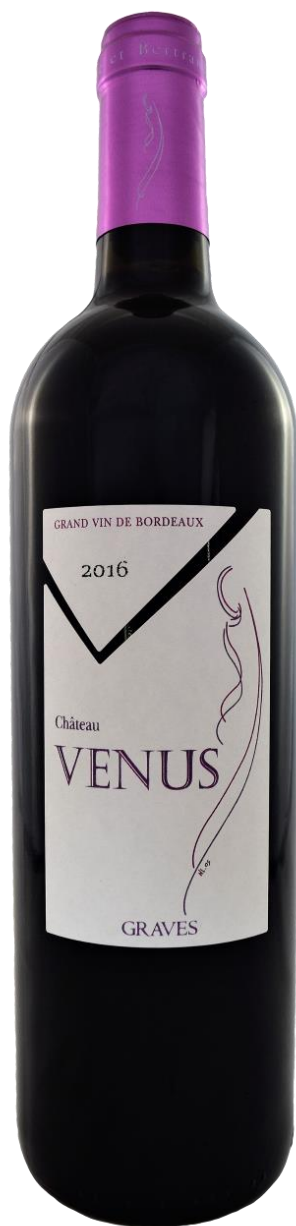


Château
VENUS

Château VENUS

AOC Graves Rouge



Cépages

70% Merlot
30% Cabernet-Sauvignon

Culture

Sol sablo-graveleux
Densité de 5500 pieds/ha
Travail traditionnel des sols (aucun désherbant)
Semis d'engrais verts bio-dynamiques
Effeillage, ébourgeonnage, vendanges en vert à la main

Vinification

Chai écoresponsable pour limiter les consommations d'eau et d'énergie
Macération à froid
Vinification en cuve inox thermo-régulées

Elevage

Barriques et cuves inox pendant 12 mois

Dégustation

Une robe rubis et brillante soutenue par un nez fruité. En bouche, les tanins sont souples et soyeux. Un graves moderne et très agréable pour sa rondeur.
Potentiel de garde 10 ans.

www.chateauvenus.com

Emmanuelle et Bertrand AMART

Château VENUS - 3, Pertigues Lieu-Dit Brouquet - 33720 ILLATS

Tel : 00 33 (0)5 56 62 76 09 Port : 00 33 (0)6 03 17 91 39 email : contact@chateauvenus.com