



# GRAVES 58 DE BERNARD MAGREZ

# 58

*Bernard Magrez*

Depuis 1972, Bernard Magrez met en valeur des terroirs de qualité en France et à l'Étranger. Ce travail d'artisan est avant tout nourri par sa passion du partage pour faire découvrir des saveurs et des terroirs de caractère. Cette cuvée 58 célèbre de nombreuses années de passion.

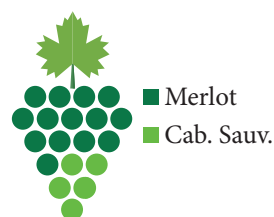
## APPELLATION



## NATURE DU SOL

Argilo - calcaire

## ENCÉPAGEMENT



## ASSEMBLAGE



■ 95% Merlot  
■ 5% Cab. Sauv.

## RENDEMENT ANNUEL



■ 40Hl/Ha

## ACCORDS METS ET VINS



Viandes rouges

## DÉGUSTATION

### ŒIL

Couleur rubis profonde

### NEZ

Notes de fruits rouges  
et de violettes

### BOUCHE

Vin puissant avec une  
finale longue et aromatique

## MODE DE CONDUITE DU VIGNOBLE

- Taille guyot double
- Enherbement naturel maîtrisé
- Effeuilage pour permettre une parfaite maturation des raisins

## VINIFICATION

- Tri mécanique de la vendange
- Fermentation en cuves inox à une température de 28°C
- Elevage de 8 mois

