



Clos Dady

Back'us  
Vins de vigneron AOC



CLOS  
LES REMPARTS

# CHÂTEAU LA TOUR DES REMPARTS

## GRAVES ROUGE



### VIGNOBLE

---

**Région** : Bordelaise - Graves  
**Age du vignoble** : 25-45 ans  
**Surface du vignoble** : 2,5 hectares en Graves Rouge répartis sur 4 parcelles situées sur la commune de Pujols-sur-Ciron  
**Type de sol** : Argilo calcaire (Plateau de Barsac)  
**Cépages** : Merlot – Cabernet Sauvignon  
**Culture** : Raisonnée  
**Vendanges** : Manuelles ou non en fonction de la maturité des raisins.

### VINIFICATION

---

**Assemblage** : 70% Merlot – 30% Cabernet Sauvignon.  
**Elevage** : Fermentation en cuves inox pendant 2 mois puis élevage en fûts de Bordeaux pendant 12 mois.  
**Vieillessement** : 12 mois en bouteille.

### DÉGUSTATION

---

**Note de dégustation** : Couleur rubis. Un nez frais avec des éléments de menthe, de moka, d'épices et de cassis. Une bouche ronde et équilibrée avec des fines notes de tanin en finale.

**Conseils de service** : Servi entre 15-17°, ce Graves accompagnera un gibier, des viandes grillées, un pot-au-feu ou des fromages affinés.