



KRESSMANN GRANDE RÉSERVE

l'Art d'assembler les talents

GRAVES



l'Art de la sélection : une incroyable palette de choix



La qualité de Kressmann Grande Réserve tient son secret dans la sélection la plus poussée parmi **une large palette de possibles** :

• **Une appellation** : Graves

• **Des cépages** :



Merlot



Cabernet
Sauvignon

• **Des terroirs de qualité** : terrasses de galets et graviers, dont la formation est étroitement liée à la naissance du fleuve Garonne, aux modifications de son tracé et aux épisodes glaciaires successifs de l'ère quaternaire.

• **Des vigneron de talents** : une relation étroite et durable initiée dès 1871.

l'Art de l'assemblage : l'harmonie de talents multiples



Tel un chef d'orchestre, notre œnologue est amené à diriger de multiples talents, pour vous offrir un Bordeaux d'une grande harmonie où le fruit est valorisé avec beaucoup d'élégance et de souplesse.

• **Le cercle des dégustateurs** : des centaines d'essais sont souvent nécessaires avant de parvenir à la sélection finale. Au moins 3 palais différents unissent leurs commentaires au service de la création d'un vin parfaitement harmonieux. Et à chaque millésime, une nouvelle partition est à recomposer tout en s'inscrivant dans une continuité de style.

• **Les artisans du chai** : difficile de créer sans instruments de qualité. Les artisans du chai évoluent dans un environnement technique toujours optimisé. De l'assemblage des différents lots à la mise en bouteille, ils veillent au bon respect de la partition sous l'oeil attentif du maître de chai.

l'Art de la dégustation : le partage des émotions

Un Graves Rouge d'un rapport qualité/prix exemplaire : le partage d'un voyage gustatif, qui stimulera vos sens et vos émotions.



• **À l'œil** : grenat.



• **En bouche** : tout en élégance et finesse, avec des arômes de fruits rouges et une belle structure tannique.



Souple ■■■■■■ ■■■■ Tannique

Rond ■■■■■■ ■■■■ Charpenté

Accessible ■■■■■■ ■■■■ Complexe

• **À partager en toute convivialité sur** : fruits de mer, viande rouge, volaille, sauté de porc, gibier à plume, pâtes, poisson en sauce, fromages.

