



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## GRAND VIN

### LOCALISATION DU VIGNOBLE

---

Vistalba, Luján de Cuyo, Mendoza

### AGE DU VIGNOBLE

---

Vignes plantées en 1908

### CÉPAGES

---

85% Malbec, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot

### RENDEMENT

---

30 hl/ ha

Effeillage et vendange en vert en décembre. La vendange est réalisée manuellement dans des caisses de 20 kg afin de ne pas endommager les raisins. Un double tri est effectué avant la vinification : première sélection des grappes, puis grains par grains.

### FERMENTATION

---

Une macération à froid est réalisée à 10-12°C pendant 5 jours avant la fermentation qui est effectuée à une température contrôlée de 29°C, afin de préserver l'expression optimale du "terroir". S'ensuivent ensuite 4 remontages par jour et une longue période de macération de 20 jours à 25°C.

### ÉLEVAGE

---

100% exclusivement en fûts de chêne français pendant 16 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Robe rouge profond avec d'intenses notes violettes. Le bouquet, attrayant et charmant, offre une explosion de fruits tels que la cerise rouge et la prune. Le chêne français ajoute de délicieuses notes de vanille et de café et apporte une intéressante complexité. En bouche, le vin est riche et bien structuré avec des tanins souples. Une finale longue et élégante. Superbe avec des mets délicats, des viandes grillées et des desserts au chocolat.

