



**VIGNOBLES HERVÉ DUBOURDIEU & FILS**  
PROPRIÉTAIRE VIGNERON

## **LES FLEURS DE GRAVILLE SONT ÉLABORÉS SUR LA BASE D'UNE SÉLECTION PARCELLAIRE DE NOS PLUS VIEILLES SOUCHES DES GRAVES BLANC.**

Récoltés à la main, Les Fleurs de Graville sont vinifiés et élevés dans quelques vieilles barriques de Roûmieu-Lacoste (Sauternes).

« Les Fleurs sont une nouvelle vision qui sort de la philosophie traditionnelle que l'on retrouve dans le reste de la gamme. On est sur un produit qui recherche originalité tout en restant sur un assemblage de nos cépages phares. Le but de ce vin est de découvrir de nouvelles expressions aromatiques qui sont plus complexe. » André Dubourdieu

Les Fleurs de Graville sont des vins blancs sec avec une pointe de rondeur, on y retrouve des notes toastées, lactées, beurrées qui s'expliquent par la fermentation malolactique. Ce vin se marie bien avec des fruits de mer et des poissons.



### **Les Fleurs de Graville**

Appellation : AOC Graves  
Commune : Pujols sur Ciron  
Sols : argilo calcaires et sableux avec un sous-sol roche fissuré  
L'âge moyen : 45 ans  
La densité : 6.666 pieds/ha  
L'encépagement : 50 % Sémillon, 50 % Sauvignon Blanc  
Les vendanges : réalisées manuellement  
Elevage : 8 mois en barriques Sauternes  
Certifié Haute Valeur Environnementale Niveau 3



**Château Roûmieu-Lacoste**

Le Plantey | F-33720 BARSAC | ☎ (0033) 06 78 53 20 55 | ✉ [contact@vignobles-hervedubourdieu.com](mailto:contact@vignobles-hervedubourdieu.com)