



## CHATEAU DE LA GRAVE

# C A R A C T E R E

**MILLESIME :** 2020

**AOP :** Bourg - Rouge

**REGION :** Bordeaux

**SOL :** Argilo-calcaire

**CEPAGES :** 80 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon

**ALCOOL :** 14 %

**GARDE :** 10 ans

**CERTIFICATION :** HVE3

### Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton. Entre deux et trois semaines de macération avec une extraction maîtrisée pour chercher une trame tannique fine et élégante. Entonnage à l'issu de la fermentation malolactique.

### Elevage

En barrique de 2 et 3 vins pendant 12 mois pour un boisé léger et fondu. Léger collage avant mise en bouteille.

### ROBE : rubis profonde

**NEZ :** franc, du fruit, comploté et gourmand souligné d'une jolie trame épicé. Boisé discret et fondu.

**BOUCHE :** franche et acidulée. Vin gourmand et charnu avec de la mâche. Belle longueur.  
Beau potentiel de vieillissement.

### Accords

Entrecôte ou magret de canard grillé, mijoté de veau aux épices.

***Un Côtes de Bourg 2020 riche et audacieux, avec beaucoup de profondeur savoureuse et un excellent équilibre de fruits, de tanins fins et de chêne discret dans une bouche généreuse et bien équilibrée. Acidité vive et beaucoup de caractère de réglisse dans la longue finale. Une cuvée de merlot avec un peu de cabernet sauvignon. À boire ou à garder.***

***Le vin emblématique du domaine, l'histoire de la famille. Issu majoritairement de merlot sur un beau terroir argilo-calcaire en coteaux. Le cabernet sauvignon apporte ici sa touche d'épices et une belle fraîcheur au vin.***



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique

SC BASSERAU - 1 LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE

TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

INFO@CHATEAUDELAGRAVE.COM - WWW.CHATEAUDELAGRAVE.COM