



CHATEAU DE LA GRAVE

# LES CHOSES

...Sans S

**MILLESIME** : 2021

**AOP** : Bourg - Rouge

**REGION** : Bordeaux

**SOL** : terres sablo-limoneuses & argilo-graveleuses

**CEPAGES** : 50 % Malbec, 50 % merlot

**ALCOOL** : 12,5 %

**GARDE** : 3 ans

**CERTIFICATION** : En conversion vers AB

## Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Sans sulfites ajoutés en cuve béton. Entre deux semaines de macération. Fermentation malolactique sans aération afin de garder le CO2 dans le vin pour sa conservation.

## Elevage

Elevage en cuve béton et mise en bouteille au printemps 2022. Léger collage avant mise en bouteille.

**ROBE** : rubis intense.

**NEZ** : franc et fruité (cerise noire, cassis frais), notes mentholées.

**BOUCHE** : croquante, gourmande et accessible qui offre un plaisir immédiat.

## Accords

A servir légèrement frais (16 °).

Barbecue, cuisine Italienne, tapas.

***Un vin étonnamment mûr et puissant pour le millésime 2021 avec des notes de myrtilles enveloppées de tannins fins et amples. Finale audacieuse et modérément sèche avec des notes fruitées. Une cuvée de 56 % de malbec et 44 % de merlot élevée sans aucun bois. Aucun sulfite ajouté. À boire ou à garder.***

***Une approche 100 % naturelle de la vinification sans sulfites ajoutés, levures indigènes, sans barrique... L'explosion de fruit au nez et en bouche et des tanins déjà fondus. De légères notes de réduction au nez à l'ouverture de la bouteille sont possibles. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille à l'avance pour aérer le vin.***



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique

SC BASSEREAU - 1 LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE

TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

INFO@CHATEAUDELAGRAVE.COM - WWW.CHATEAUDELAGRAVE.COM