

LES CHOSES

...A l'Envers

MILLESIME : 2022

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine argilo-sableuse

CEPAGES : 80 % Cabernet sauvignon, 20 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 10 ans

CERTIFICATION : HVE3

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation alcoolique en cuve béton. Entre deux et trois semaines de macération. Fermentation malolactique en barrique.

Elevage

Elevage en barrique pendant 12 mois. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : grenat intense.

NEZ : profond aux arômes de fruits mûrs et de violette mêlé d'épices et de poivre.

BOUCHE : ample, tanins soyeux, longue finale persistante.

Accords

Entrecôte ou côte de bœuf grillée, magret de canard sauce miel-orange. Fromage : vieux gouda.



Assemblage majoritairement à base de Cabernet Sauvignon, typique de la rive gauche de Bordeaux. Le joyeux « contre-pied » des vins du domaine et la révélation aromatique épicée du Cabernet Sauvignon planté sur une croupe argilo-sableuse. C'est un vin racé et profond à la finale généreuse, et aux tanins élégants.

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