



CHATEAU DE LA GRAVE

# LES CHOSES

**MILLESIME** : 2021  
**AOP** : Bourg - Rouge  
**REGION** : Bordeaux  
**SOL** : terre fine argilo-graveleuse  
**CEPAGES** : 100 % Merlot  
**ALCOOL** : 14 %  
**GARDE** : 7 ans  
**CERTIFICATION** : En conversion vers AB

*...Autrement*

## Vinification

Vendange égrappée, non foulée.  
Vinification en cuve béton suivant une technique originale par infusion : trois semaines de macération avec une extraction douce sans remontage pour garantir un bel équilibre entre intensité du fruit et matières tanniques.

## Elevage

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

**ROBE** : rubis intense.

**NEZ** : frais très expressif sur fruits rouges écrasés.

**BOUCHE** : ronde et gourmande, matière tendre parfaitement enrobée, notes réglissées, belle longueur.

## Accords

Bavette de bœuf grillée., boeuf bourguignon, ou sauté de porc à la crème de moutarde. Fromages.



***Un fruit de groseille bien présent, associé à une acidité vive et à des tannins contenus, donne un bel ensemble. Beaucoup de réglisse et de bois de santal dans la finale harmonieuse. Un merlot pur. Durable. À boire ou à garder.***

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