



CHATEAU DE LA GRAVE

CLASSIC

MILLESIME : 2020

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine limono-argileuse

CEPAGES : 80 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon,
10% Malbec

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : HVE 3

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton. Deux semaines de macération avec une extraction douce pour garantir un bel équilibre entre intensité du fruit et matières tanniques

Elevage

9 mois en cuve béton. Léger collage avant mise en bouteille

ROBE : rubis profonde.

NEZ : franc et droit, fruité et épicé en finale.

BOUCHE : agréable et pulpeuse. Jolie structure avec juste ce qu'il faut de tanins... Et de personnalité. Son évolution est marquée par beaucoup de finesse.

Accords

Volailles rôties ou tartare de boeuf.



Assemblage traditionnel donnant naissance à un vin équilibré et harmonieux et d'une belle qualité régulière. C'est un vin convivial, une valeur sûre, à prix abordable. Un classique à avoir dans sa cave.

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