

GRAINS FINS

MILLESIME : 2024

AOP : Bourg - blanc

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine argilo-limoneuse & graves rouges

CEPAGES : 60 % Sémillon, 40 % Colombard

ALCOOL : 14 %

GARDE : 5 ans

CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée, pressée.

Entonnage après débourage pour une fermentation alcoolique en barrique.

Elevage

Elevage en barriques pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonage. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : jaune soutenu

NEZ : mélange de notes fruitées d'agrumes et de fruits de la passion relevé d'épices et souligné par une trame légèrement toastée.

BOUCHE : complexe, un vin droit, intense, harmonieux, onctueux et très persistant supporté par une belle tension.

Accords

Noix de Saint Jacques ou Poulpes à la plancha, saumon fumé ou en carpaccio, risotto aux gambas, ravioles de cèpes. Blanquette de veau. Fromages affinés (type comté) ou chaud (type Mont D'or)



Issu d'un assemblage unique à Bordeaux de sémillon et colombard, un Côtes de Bourg blanc remarquable de pureté et d'équilibre. Gras et charnu, porté par une vinification en fût de chêne raisonnée, le vin est sans lourdeur ni arôme variétal. Suave, de fine allonge et tonique, vin charmeur, de grand caractère!

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