



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