

LES CHOSES

...Qu'on Aime

MILLESIME : 2022

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : sablo-limoneuse et graves rouges

CEPAGES : 90% Malbec, 10 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 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 : rubis intense.

NEZ : bouquet frais aussi expressif que gourmand (cassis, myrtille, mûre sauvage), boisé délicat.

BOUCHE : ronde et souple en attaque, pleine et veloutée finissant sur une finale suave.

Accords

Carré de porc aux herbes, sauté de dinde aux champignons et fromages à pâte persillée.



Issu majoritairement de Malbec, cépage historique de notre Appellation...Une expression très personnelle du Malbec issue d'une sélection parcellaire sur un terroir de graves rouges. Les qualités filtrantes du sol et les petits rendements de la parcelle révèlent un vin velouté au fruité intense, et profil atypique... Une véritable invitation au voyage.

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