

ROUGE TERRE

MILLESIME : 2022

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : Terroir argilo-calcaire

CEPAGES : 90 % Merlot, 10 % Cabernet

sauvignon

ALCOOL : 13,5%

GARDE : 5 ans

CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation sans soufre ajouté, en cuve béton. Huit jours de macération avec extractions maîtrisées pour préserver le croquant du fruit.

Elevage

Elevage en cuve béton. Pas de collage, légère filtration avant mise en bouteille.

ROBE : d'une belle profondeur, vive.

NEZ : du fruit, compotés et acidulés, légèrement épicé en finale.

BOUCHE : rond et rais en bouche, finale gourmande gourmande pour un vin de plaisir.

Accords

Cuisine familiale du marché.



Notre toute dernière cuvée ! Du fruit, oui, mais pas que... Une belle complexité aromatique, des tanins maîtrisés, beaucoup de fraîcheur. Issue de nos terroirs d'argiles et de graves rouges, nous allons chercher l'équilibre entre maturité et vivacité pour un vin frais, expressif, friand. A déguster dès à présent !

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