



C A R A C T E R E

MILLESIME : 2019

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : Argilo-calcaire

CEPAGES : 80 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon

ALCOOL : 14 %

GARDE : 10 ans

CERTIFICATION : HVE3

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton. Entre deux et trois semaines de macération avec une extraction maîtrisée pour chercher une trame tannique fine et élégante. Entonnage à l'issue de la fermentation malolactique.

Elevage

En barrique de 2 et 3 vins pendant 12 mois pour un boisé léger et fondu. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : rubis intense.

NEZ : franc, sur des notes de cassis et cerise. Epicé et poivré. Boisé discret et fondu.

BOUCHE : ample et généreuse. Vin gourmand et charnu. Belle acidité, tanins enrobés. Beau potentiel de vieillissement.

Accords

Entrecôte ou magret de canard grillé, mijoté de veau aux épices.

Le vin emblématique du domaine, l'histoire de la famille. Issu majoritairement de merlot sur un beau terroir argilo-calcaire en coteaux. Le cabernet sauvignon apporte ici sa touche d'épices et une belle fraîcheur au vin.



CHÂTEAU DE LA GRAVE CÔTES DE BOURG CARACTERE 2019



An elegant Cotes de Bourg with fine tannins and lively acidity balanced by finely nuanced red fruit aromas, plus notes of dried herbs and licorice. Long, elegant finish. A cuvee of 80% merlot and 20% cabernet sauvignon that was matured in barrique casks. Drinkable now, but best from 2025.

Notes de Jancis Robinson :
Ch de la Grave,
Caractère 2019
Côtes de Bourg - 16/20

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