



---

---

# CLASSIC

---

---

**MILLESIME** : 2019

**AOP** : Bourg - Rouge

**REGION** : Bordeaux

**SOL** : terre fine limono-argileuse

**CEPAGES** : 80 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon, 10% Malbec

**ALCOOL** : 14 %

**GARDE** : 7 ans

**CERTIFICATION** : HVE 3

## Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton. Deux semaines de macération avec une extraction douce pour garantir un bel équilibre entre intensité du fruit et matières tanniques

## Elevage

9 mois en cuve béton. Léger collage avant mise en bouteille

**ROBE** : rubis profonde.

**NEZ** : franc et droit, fruité et épicé en finale.

**BOUCHE** : agréable et pulpeuse. Jolie structure avec juste ce qu'il faut de tanins... Et de personnalité. Son évolution est marquée par beaucoup de finesse.

## Accords

Volailles rôties ou tartare de boeuf.

***Assemblage traditionnel donnant naissance à un vin équilibré et harmonieux et d'une belle qualité régulière. C'est un vin convivial, une valeur sure, à prix abordable. Un classique à avoir dans sa cave.***



## CHÂTEAU DE LA GRAVE CÔTES DE BOURG 2019

Striking nose of raw meat, grill smoke and wild blackberries. Good depth and compact structure on the full-bodied palate where there's an excellent balance of healthy tannins and youthful berry fruit. Slightly earthy finish. A cuvee of merlot, malbec and cabernet sauvignon. Drink or hold

---

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

---