

COTES DE BOURG



CHATEAU DE LA GRAVE
DOLIA



DOLIA est le nom donné par les romains à des jarres de terre cuite servant à conserver le vin qui produisent aujourd'hui un vin blanc singulier et rare tout en subtilité et en finesse.

Cépages : Sémillon 50% - Colombard 50%

Terroir: Sols argilo-calcaire et argilo-graveleux. Vignes sur côteaux.

Viticulture: Certifié HVE 3. En Conversion en Agriculture Biologique

Vinification: Fermentation en jarre "DOLIA" à basse température. Batonnage des lies fines.

Elevage: 7 mois en jarres sur lies

Production annuelle: 1 500 bouteilles

Garde: 4 à 5 ans

Notes de dégustation: Insolite, ce duo unique à Bordeaux - Sémillon et Colombard – fermenté et élevé en jarre. La robe est jaune légèrement soutenue. Le nez est subtil et raffiné mêlant un parfum de fleurs blanches, d'épices et de poivre se terminant sur des notes de noix fraîches légèrement citronnées. On ressent la pureté des arômes variétaux ainsi mis en valeur et la minéralité du terroir. En bouche, la finale est longue, tout en douceur sur des arômes de pamplemousse rose. C'est un vin bien équilibré tout en finesse et élégance. Un vin dont on ne se lasse pas !

Accords : A l'apéritif et sur les crustacés, palourdes farcies ou spaghettis aux coques, cassolette de fruits de mer gratinée.

Température de service : 8°C -10°C

L'histoire du Château remonte au début du XIX siècle. Le domaine compte aujourd'hui 45 ha de vigne. Depuis 1910, chaque génération de la famille a toujours travaillé pour améliorer la qualité de ses vins et en faire aujourd'hui une référence dans notre région et une valeur sûre auprès de nos clients. Tous nos vins ont une histoire... Ce sont des vins populaires, authentiques et modernes à la fois.

Notre travail est fondé sur des pratiques agricoles respectueuses de la Nature dans le souci de maintenir un environnement nourricier et protecteur.

Nous sommes engagés dans la conversion de notre vignoble en Agriculture Biologique. Cette démarche mûrement réfléchie ne fait que prolonger notre certification HVE3 et, est aujourd'hui incontestablement la voie d'avenir pour nos terroirs.

« Produire mieux et dans le respect des équilibres naturels, c'est notre fierté. » Lou, Philippe & Valérie Bassereau