

COTES DE BOURG



CHATEAU DE LA GRAVE
GRAINS FINS



Le vin blanc du Château... Original et atypique. Assemblage de Sémillon et de Colombard vinifié et élevé en fût sur lies. Unique à Bordeaux !

Millésime : 2019 - Médaille ARGENT (Concours de Bordeaux 2020)

Cépages : Sémillon 60% - Colombard 40%

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

Viticulture: Certifié HVE3. En Conversion en Agriculture Biologique.

Vinification: Fermentation en barrique à basse température. Batonnage des lies fines.

Elevage: 7 mois en barriques bordelaises sur lies

Production annuelle: 30 000 bouteilles

Garde: 4 à 5 ans

Notes de dégustation: Robe jaune paille soutenue. Au nez, des arômes fins et subtils, mélange complexe d'agrumes citronnés, de fruits exotiques et de fleurs blanches d'acacia à des notes épicées et boisées bien fondues. On retrouve les fruits, plus expressifs encore et le boisé léger dans un palais ample, rond, très gras et long, bien stimulé par une fine fraîcheur.

Accords : Sushis, saumon fumé, tartare de thon ou de saumon, Saint-Jacques cuisinées, Gambas grillées ou à la plancha, sole meunière, côte de veau grillée aux champignons, ravioles de cèpes ou encore des recettes à base de fromages fondus (Raclette, tartiflette, fondue savoyarde, soufflé), fromages de chèvre ou de brebis.

Température de service : 8° à 10°C

L'histoire du domaine commence au XVI siècle. 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