

VIN DE FRANCE



HOMMAGE DE LA GRAVE ROSÉ



Imaginé par Robert Bassereau, créé par Philippe, c'est la preuve que le Rosé peut être un « vrai » vin de gastronomie plein de ressources.

Cépages : Cabernet Sauvignon 100%

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

Viticulture: Certifié HVE 3. En Conversion en Agriculture Biologique.

Vinification: vin issu d'un pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique en barrique bordelaise à basse température. Batonnage des lies fines.

Elevage: 7 mois en barrique sur lies

Production annuelle: 6000 bouteilles

Garde: 5 ans

Notes de dégustation: Belle couleur saumonée pale étonnante que l'on découvre dans le verre. Au nez, des notes de fruits subtiles et intenses relevées d'épices sont alliées à un boisé bien fondu. Vin sec, sans sucre résiduel. L'attaque est légère, le vin charnu et aérien pour accompagner sans lourdeur ni amertume. Très longue bouche et d'une belle rondeur surprenante, il révèle une grande finesse en bouche.

Accords : Vin rosé de gastronomie. Tartare de thon ou de canard, Gambas grillées, Calamars à l'espagnole, lapin aux pruneaux, caille aux raisins. Sur Cuisine exotique épicée ou Saveurs sucré-salées.

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