

CHATEAU DE LA GRAVE

Les Choyes à l'envers



Le Goût des Choyes



« *Le Goût des Choyes* » est une collection de vins singuliers et un recueil d'anecdotes autour du vin. C'est une aventure qui nous autorise à explorer de nouveaux goûts, de nouvelles techniques et méthodes de travail ou, à l'inverse, à retrouver des savoir-faire ancestraux.

« *Les Choyes à l'envers* », c'est le « contre-pied » des vins du château... Un regard différent sur le Cabernet Sauvignon !

Millésime : 2018

Cépages : Cabernet Sauvignon 80% - Merlot 20%

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

Viticulture: Certifié HVE3. En Conversion en Agriculture Biologique.

Vinification: Macération pré-fermentaire à froid puis macération de 2 à 3 semaines avec remontages.

Elevage: 12 mois en barriques bordelaises

Production annuelle: 3000 bouteilles

Garde: 12 ans

Notes de dégustation : La robe arbore un grenat intense aux reflets violets. Tout en finesse, le vin se distingue par ses arômes de fruits mûrs et de violette mêlés d'épices et de poivre. Il développe une superbe bouche, ample et volumineuse portée par une trame tannique soyeuse. C'est un vin profond à la finale persistante et savoureuse.

Température de service : 18°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 réfléchi 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