

CHATEAU DE LA GRAVE

Les Choses qu'on aime



Le Goût des Choses



« *Le Goût des Choses* » 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 Choses qu'on aime* », c'est l'expression du Malbec à travers notre terroir... Un vin de gourmandise et de plaisir !

Millésime : 2018

Cépages : Malbec 90% - Merlot 10%

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: 5 à 7 ans

Notes de dégustation : Paré d'une jolie couleur rubis profonde, ce vin nous offre un bouquet frais aussi expressif que gourmand (cassis, myrtille, mûre sauvage, boisé délicat). La bouche est ronde et souple en attaque, pleine et veloutée finissant sur des notes légèrement acidulées. Une belle expression du Malbec moderne.

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 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