

COTES DE BOURG



CHATEAU DE LA GRAVE  
NECTAR



Créé en 1995, c'est l'expression du Merlot d'autrefois élevé en foudre, racé et envoutant. Vin de garde par excellence.

**Cépages :** Merlot 100% - Vieilles Vignes de + 50 ans

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

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

**Vinification:** Fermentation en cuve avec contrôle des températures. Macération pré-fermentaire à froid puis macération de 2 à 3 semaines avec remontages.

**Elevage:** 18 mois en foudres de chêne de 50hl

**Production annuelle:** 20 000 bouteilles

**Garde:** 15 ans

**Notes de dégustation:** La robe est d'une belle couleur profonde annonciatrice de sa concentration. Les arômes de fruits noirs confits sont soulignés par un boisé épicé bien équilibré. C'est un vin délicieusement tannique et puissant, soutenu par une bonne acidité qui libère une certaine nervosité. La bouche voluptueuse est dotée d'une texture douce de tanins fins et enveloppants. A la fois chaleureux et charpenté, ce vin nous offre un bel équilibre entre fruité et boisé, entre concentration et finesse, entre richesse et élégance dont un vin a besoin.

**Accords :** Entrecôte ou côte de bœuf grillée, magret de canard relevé d'une sauce au poivre, rôti de biche ou civet de sanglier mijoté, fromages affinés.

Température de service : 18°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 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