



NECTAR

MILLESIME : 2019

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : Terre fine argilo-limoneuse

CEPAGES : 100 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 10 ans

CERTIFICATION : HVE3

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton. Macération plus ou moins longue selon le millésime, toujours avec une extraction maîtrisée sans excès recherchant à la fois concentration et finesse. Entonnage à l'issue de la fermentation malolactique.

Elevage

Élevage long de 18 mois en foudre de 50 hl. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : grenat intense.

NEZ : riche porté par des notes de fruits noirs confits et d'épices.

BOUCHE : soyeuse, veloutée, enveloppante. Surprenante fraîcheur. Grande longueur et beau potentiel de vieillissement.

Accords

Magret de canard grillé, Carré d'agneau aux herbes, rôti de biche ou civet de sanglier mijoté.

CHÂTEAU DE LA GRAVE CÔTES DE BOURG NECTAR 2019



Issu d'une sélection parcellaire de vignes de plus de 50 ans exposées sur tout un coteaux argilo-calcaire et argilo-limoneux Petits rendements.

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.

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique

SC BASSEREAU - 1 LA GRAVE, 33710 BOURG – FRANCE

TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

INFO@CHATEAUDELAGRAVE.COM - WWW.CHATEAUDELAGRAVE.COM
