



# ROUGE TERRE

**MILLESIME :** 2021

**AOP :** Bourg - Rouge

**REGION :** Bordeaux

**SOL :** Terroir argilo-calcaire

**CEPAGES :** 90 % Merlot, 10 % Cabernet sauvignon

**ALCOOL :** 13,5%

**GARDE :** 5 ans

**CERTIFICATION :** BIO (Ecocert)



## Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation sans soufre ajouté, en cuve béton. Huit jours de macération avec extractions maîtrisées pour préserver le croquant du fruit.

## Elevage

Elevage en cuve béton. Pas de collage, légère filtration avant mise en bouteille.

**ROBE :** violine, limpide et vive.

**NEZ :** notes de fruits des bois (griottes, cassis) et fruits acidulés, épicé en finale.

**BOUCHE :** bien équilibrée, gourmande et fraîche aux tanins légers et fondus.

## Accords

Cuisine familiale du marché.



## CHÂTEAU DE LA GRAVE CÔTES DE BOURG ROUGE TERRE 2021

An innovative style of Cotes de Bourg! Bright nose of red fruits and fresh mint. Fresh, moderately dry and elegant on the medium-bodied palate, this reminds me of a good Loire red. Lively acidity and a licorice note at the rather crisp finish. A cuvee of merlot and cabernet sauvignon named after the iron-rich gravel of the soil. From organically grown grapes. Filled in a Burgundy-shaped bottle. Drink or hold.

***Notre toute dernière cuvée ! Du fruit, oui, mais pas que... Une belle complexité aromatique, des tanins maîtrisés, beaucoup de fraîcheur. Issue de nos terroirs d'argiles et de graves rouges, nous allons chercher l'équilibre entre maturité et vivacité pour un vin frais, expressif, friand. A déguster dès à présent !***

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