



VILLA IDA

MILLESIME : 2023

REGION : Bordeaux

AOP : VDF - blanc

SOL : terre fine argilo-limoneuse

CEPAGES : 60 % Colombard, 30 % Chenin,
10 % Sauvignon blanc

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : BIO (Ecocert)



Vinification

Vendange égrappée, pressée.

Mise en jarres après débourageage pour la fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage en jarres pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : jaune brillant

NEZ : Fin et raffiné aux arômes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches.

BOUCHE : fraîche et fruitée marquée par une belle minéralité. Finale longue et complexe. Bel équilibre.

Accords

A l'apéritif. Sushis, feuilletés de Saint Jacques, poissons au beurre blanc, fromages de chèvre

BLANC

Un assemblage original, expressif, d'une grande finesse, à l'acidité présente, mais subtile et délicate.

Le chenin et le colombard (issu d'un croisement entre un gouais blanc et un chenin blanc) donnent des vins vivaces et très aromatiques. Ils sont à boire jeunes sur des arômes de fruits exotiques et d'agrumes ou matures sur de notes plus douces, comme la pêche jaune et la fleur d'acacia.



Nos jarres proviennent exclusivement de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.

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