



---

# VILLA IDA

---

---

**MILLESIME** : 2022

**REGION** : Bordeaux

**AOP** : VDF - Blanc de macération

**SOL** : argile limoneuse & graves

**CEPAGES** : 100 % Colombard

**ALCOOL** : 14 %

**GARDE** : 7 ans

**CERTIFICATION** : HVE3, en conversion vers l'agriculture biologique

## Vinification

Vendange manuelle.

Fermentation alcoolique sans soufre ajouté baies entières en jarre. Macération pendant 1 mois.

## Elevage

Elevage en jarre pendant 8 mois.

**ROBE** : jaune orangé.

**NEZ** : intense sur notes d'agrumes et fruits secs. Note douce de caramel en finale.

**BOUCHE** : ample et tendue. Finale étonnante légèrement tannique dotée d'une texture très fine et saline.

## Accords

Volailles , poularde aux morilles ou à la crème, carpaccio de poisson, risotto aux Gambas.



## ORANGE

*Vin orange, l'insolite, hors des sentiers battus, il est une expression singulière de notre cépage Colombard ! C'est un vin blanc de macération, issu des techniques ancestrales. Le résultat est surprenant, mêlant la fraîcheur des vins blancs à la rondeur et la tannicité des vins rouge, avec beaucoup de complexité et de finesse.*

**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

---