



VILLA IDA

MILLESIME : 2021

REGION : Bordeaux

AOP : **Bourg** - Rouge

SOL : terre fine argilo-graveleux

CEPAGES : 100 % Merlot

ALCOOL : 13 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : BIO (Ecocert)



Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation sans soufre ajouté en cuve béton. Deux semaines de macération avec extractions maîtrisées pour préserver le croquant du fruit.

Elevage

Elevage en jarres 7 mois . Pas de collage, légère filtration avant mise en bouteille.

ROBE : Grenat, lumineuse et vive.

NEZ : Expressif et aromatique, notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse en finale.

BOUCHE : délicate, équilibrée et gourmande, alliant profondeur et fraîcheur, avec tanins fondus.

Accords

Osso buco de veau, mi cuit de thon rouge



ROUGE

Vin rouge vinifié en jarre dans le but de préserver au maximum la pureté du vin et de son fruit.

L'aération lente et régulière du vin par les pores de la jarre nous offre de belles notes de fruits rouges et noirs, sans artifices et un vin plus rond avec davantage de volume.

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
