

Les choses autrement



2019

Un nouvelle expérience gustative... Une approche différente de la vinification. Un joli vin sur le fruit soutenu par une trame tannique fine et élégante et par une belle tension. Prêt à boire dès à présent. Bordeaux autrement!

Vinification : deux semaines de macération avec une extraction très douce par infusion du chapeau de marc sur une vendange qualitative pour des vins rouges à la fois concentrés et fins avec des tanins soyeux et des arômes plus frais. Non boisé. Léger collage avant mise en bouteille

Robe: rubis intense

Nez: frais très expressif sur fruits rouges écrasés

Bouche: ronde et gourmande, matière tendre parfaitement enrobée, notes réglissées, belle longueur

Certification: HVE3

Région: : Bordeaux

Sol: terre fine argilo-graveleuse

AOC: Côtes de Bourg

Cépages: merlot

Alcool: 14%

Garde: 7 ans

Le +: son velouté



En 1990, Philippe et Valérie Bassereau rejoignent Bourg Sur Gironde pour reprendre le domaine familial acquis par l'arrière-grand-père Constant Bassereau en 1910; en 2018, ils sont rejoints par leur fils, Lou.

Le domaine est constitué de 45 hectares de vignes en coteaux:

- 38,50 hectares pour la production de vin rouge (merlot, cabernet sauvignon, malbec)
- 6,50 hectares pour la production de vin blanc sec (colombard, sémillon)

VIGNOBLE EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2020. CERTIFICATION AB EN 2023. CERTIFICATION BIODYNAMIE (DEMETER) EN COURS



La famille Bassereau défend de profondes valeurs de simplicité, d'authenticité, d'écologie, de partage, d'ouverture et d'innovation.

Elle attache la plus haute importance à l'amélioration constante de sa production, dans le respect des équilibres naturels. Historiquement tournés vers l'agroécologie, elle favorise des pratiques agricoles respectueuses de la nature afin de maintenir un environnement nourrissant et protecteur.

SCEA Bassereau

1 La Grave, 33710 Bourg – France

Tel + 33 (0)5 57 68 41 49

E-mail: info@chateaudelagrave.com

www.chateaudelagrave.com