

Les choses en Rose



2021

Vin Rosé vinifié et élevé en jarres Dolia à base de Merlot issu de jeunes vignes récoltées à la main.

Vinification : Fermentation alcoolique en jarre puis Elevage en jarre (6 mois) sur lies fines avec bâtonnage. Léger collage avant mise en bouteille.

Le travail en jarre apporte complexité et minéralité au vin ainsi qu'une texture fine et soyeuse.

Robe: saumonée pâle

Nez: très fins sur notes de fruits frais

Bouche: Bel équilibre, finale aromatique persistante

Certification: HVE3 – En conversion

vers l'Agriculture biologique

Région: : Bordeaux

Sol: terre fine argilo-graveleuse

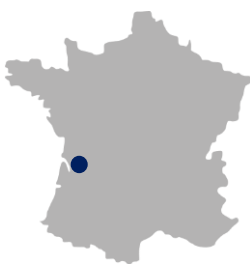
AOC: Vin de France

Cépages: merlot

Alcool: 12,5%

Garde: 3 ans

Le +: sa finesse



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