



LES CHOSES

MILLESIME : 2021

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terres sablo-limoneuses & argilo-graveleuses

CEPAGES : 50 % Malbec, 50 % merlot

ALCOOL : 12,5 %

GARDE : 3 ans

CERTIFICATION : HVE3

Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Sans sulfites ajoutés en cuve béton. Entre deux semaines de macération. Fermentation malolactique sans aération afin de garder le CO2 dans le vin pour sa conservation.

Elevage

Elevage en cuve béton et mise en bouteille au printemps 2022. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : rubis intense.

NEZ : franc et fruité (cerise noire, cassis frais), notes mentholées.

BOUCHE : croquante, gourmande et accessible qui offre un plaisir immédiat.

Accords

A servir légèrement frais (16 °).

Barbecue, cuisine Italienne, tapas.

Une approche 100 % naturelle de la vinification sans sulfites ajoutés, levures indigènes, sans barrique... L'explosion de fruit au nez et en bouche et des tanins déjà fondus. De légères notes de réduction au nez à l'ouverture de la bouteille sont possibles. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille à l'avance pour aérer le vin.

...Sans S



CHÂTEAU DE LA GRAVE CÔTES DE BOURG LES CHOSES SANS S 2021

A surprisingly ripe and powerful wine for the 2021 vintage with stacks of blueberry fruit wrapped around ample fine tannins. Bold, moderately dry finish with stacks of fruit. A cuvee of 56% malbec and 44% merlot matured without any oak. No sulfites added. Drink or hold.

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