



DOLIA

MILLESIME : 2022

REGION : Bordeaux

AOP : Côtes de Bourg blanc

SOL : terre fine argilo-limoneuse

CEPAGES : 50 % Sémillon, 50 % Colombard

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : HVE3, en conversion vers l'agriculture biologique

Vinification

Vendange égrappée, pressée.

Mise en jarres après débourageage pour la fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage en jarres pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonage. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : jaune brillant

NEZ : très subtil et raffiné, fruité et floral (mélange de fleurs blanches)

BOUCHE : élégante et pure, finale persistante, longue et soyeuse. Forte minéralité et belle fraîcheur

Accords

A l'apéritif. Sushis, plateau de fruits de mer et poissons grillés.

CHATEAU DE LA GRAVE



Assemblage singulier de sémillon et colombard, c'est la petite perle blanche du domaine !

"Beaucoup de charme ici, une bouche pulpeuse, un corps plein de vie avec ce qu'il faut de gras. Des fragrances fruitées et fraîches très attirantes. Une belle fraîcheur que l'on souhaiterait avoir à chaque rendez vous."

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
