



GRAINS FINS

MILLESIME : 2022

AOP : Côtes de Bourg blanc

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine argilo-limoneuse & graves rouges

CEPAGES : 60 % Sémillon, 40 % Colombard

ALCOOL : 14 %

GARDE : 5 ans

CERTIFICATION : HVE3, en conversion vers l'agriculture biologique

Vinification

Vendange égrappée, pressée.

Entonnage après débourage pour une fermentation alcoolique en barrique.

Elevage

Elevage en barriques pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Léger collage avant mise en bouteille.

ROBE : d'un bel éclat jaune pâle

NEZ : mélange de notes fruitées d'agrumes et d'épices souligné par une trame légèrement toastée.

BOUCHE : complexe, un vin droit, intense, harmonieux, onctueux et très persistant supporté par une belle tension.

Accords

Noix de Saint Jacques ou Poulpes à la plancha, saumon fumé ou en carpaccio, risotto aux gambas, ravioles de cèpes. Blanquette de veau. Fromages affinés (type comté) ou chaud (type Mont D'or)



CHATEAU DE LA GRAVE

Issu d'un assemblage unique à Bordeaux de sémillon et colombard et vinifié en barrique. Un vin blanc taillé pour les plus belles tables (MAIDO à Lima-Perou, Chez Benoit à New-York – USA, HIDE à London – GB, Grand Barail à Saint Emilion – France...)

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
