



H O M M A G E

MILLESIME : 2021

AOP : Vin de France rosé

REGION : Bordeaux

SOL : Terre fine argilo-limoneuse

CEPAGES : 100 % Cabernet sauvignon

ALCOOL : 12,5 %

GARDE : 5 ans

CERTIFICATION : HVE3, en conversion vers l'agriculture biologique

Vinification

Vendange égrappée. Rosé de pressurage. Entonnage après débourage pour une fermentation alcoolique en barrique.

Elevage

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

ROBE : saumonée pâle.

NEZ : subtil sur notes de fraises de bois, d'épices et de poivre.

BOUCHE : charnue et aérienne, finale persistante légèrement vanillée. Rondeur surprenante et grande finesse.

Accords

Cuisine exotique épicée, ou saveur sucré salé (lapin au pruneau, caille aux raisins). Calamar à la plancha.



CHATEAU DE LA GRAVE

Issu d'une sélection parcellaire de Cabernet Sauvignon 100 %.

Imaginé par Robert Bassereau il y a 40 ans, le premier millésime a été créé par Philippe en 2001. Preuve que le rosé peut être un grand vin de gastronomie alliant la complexité aromatique d'un grand vin blanc, la longueur en bouche d'un vin rouge et la finesse d'un rosé.

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
