



LES CHOSES

MILLESIME : 2020

AOP : Côtes de Bourg Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine, sablo-limoneuse et graves rouges

CEPAGES : 90% Malbec, 10 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : HVE3

...Qu'on Aime



Vinification

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation alcoolique en cuve béton. Entre deux et trois semaines de macération. Fermentation malolactique en barrique

Elevage

Elevage en barrique pendant 12 mois. Léger collage avant mise en bouteille

ROBE : rubis intense.

NEZ : bouquet frais aussi expressif que gourmand (cassis, myrtille, mûre sauvage), boisé délicat.

BOUCHE : ronde et souple en attaque, pleine et veloutée finissant sur une finale suave.

Accords

Carré de porc aux herbes, sauté de dinde aux champignons et fromages à pâte persillée.



CHÂTEAU DE LA GRAVE CÔTES DE BOURG LES CHOSES QU'ON AIME 2020

A bold, rich and well-structured red Bordeaux with stacks of bilberry and violet aromas. The gentle tannins nicely balance the generous body. The suave finish pulls you back for more. A cuvee of 90% malbec and 10% merlot. Drink or hold.

Issu majoritairement de Malbec, cépage historique de notre Appellation...Une expression très personnelle du Malbec issue d'une sélection parcellaire sur un terroir de graves rouges. Les qualités filtrantes du sol et les petits rendements de la parcelle révèlent un vin velouté au fruité intense, et profil atypique... Une véritable invitation au voyage.

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