



VILLA IDA

MILLESIME : 2022

REGION : Bordeaux

AOP : Vin de France rosé

SOL : terre fine argilo-graveleuse

CEPAGES : 100 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : HVE3, en conversion
vers l'agriculture biologique

Vinification

Vendange égrappée, pressurage direct.

Mise en jarres après débouillage pour la
fermentation alcoolique.

Elevage

Elevage sur lies fines en jarres. Léger collage
avant mise en bouteille.

ROBE : saumonée pâle.

NEZ : très fin sur notes de fruits frais :
pêches, brugnons, ...

BOUCHE : Bel équilibre, fraîche et finale
aromatique persistante, soyeuse et longue.

Accords

A l'apéritif. Sushis, carpaccio de poisson,
risotto aux crevettes.



ROSE

*Notre rosé des
beaux jours, un
plaisir-coupable !
Une belle
complexité
aromatique, de la
gourmandise et
beaucoup de
finesse.*

*L'attaque est légère,
le vin délicat et
aérien pour vous
accompagner sans
lourdeur ni
amertume.*

**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
