

Château de la Grave CARACTERE

MILLESIME : 2020

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : Argilo-calcaire

CEPAGES : 80 % Merlot, 20 %

Cabernet sauvignon

ALCOOL : 14 %

GARDE : 10 ans

CERTIFICATION : En conversion
vers AB

VINIFICATION :

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton.

Entre deux et trois semaines de

macération avec une extraction

maîtrisée pour chercher une

trame tannique fine et élégante.

Entonnage à l'issue de la

fermentation malolactique.

ELEVAGE :

En barrique de 2 et 3 vins

pendant 12 mois pour un boisé

léger et fondu. Léger collage

avant mise en bouteille



ROBE : rubis profonde

NEZ : franc, du fruit, compoté et
gourmand souligné d'une jolie
trame épicé. Boisé discret et
fondu.

BOUCHE : franche et acidulée.

Vin gourmand et charnu avec de
la mâche. Belle longueur.

Accords

Entrecôte ou magret de canard grillé,
mijoté de veau aux épices.

Un Côtes de Bourg 2020 riche et
audacieux, avec beaucoup de
profondeur savoureuse et un
excellent équilibre de fruits, de
tanins fins et de chêne discret dans
une bouche généreuse et bien
équilibrée. Acidité vive, réglisse
dans la longue finale. Une cuvée de
merlot avec un peu de cabernet
sauvignon. À boire ou à garder. Le
vin emblématique du domaine,
l'histoire de la famille. Le cabernet
sauvignon apporte ici sa touche
d'épices et une belle fraîcheur au
vin.



Vignoble en agriculture biologique et biodynamique
SC BASSEREAU - Lieu-dit LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE

TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

info@chateaudelagrave.com - www.chateaudelagrave.com