

Château de la Grave CLASSIQUE

MILLESIME : 2020

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine limono-argileuse

CEPAGES : 80 % Merlot, 10 %

Cabernet sauvignon, 10% Malbec

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : En conversion
vers AB

VINIFICATION :

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton.

Deux semaines de macération
avec une extraction douce pour
garantir un bel équilibre entre
intensité du fruit et matières
tanniques

ELEVAGE :

9 mois en cuve béton. Léger
collage avant mise en bouteille



ROBE : rubis profonde.

NEZ : franc et droit, fruité et
épicé en finale.

BOUCHE : agréable et pulpeuse.

Jolie structure avec juste ce
qu'il

faut de tanins... Et de
personnalité. Son évolution est
marquée par beaucoup de
finesse.

Accords

Volailles rôties ou tartare de
bœuf.

Assemblage traditionnel donnant
naissance à un vin équilibré et
harmonieux et d'une belle
qualité

régulière. C'est un vin convivial,
une valeur sûre, à prix
abordable.

Un classique à avoir dans sa
cave.



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