

# Château de la Grave DOLIA

MILLESIME : 2025  
REGION : Bordeaux  
AOP : Bourg - blanc  
SOL : terre fine argilo-limoneuse  
CEPAGES : 50 % Sémillon, 50 %  
Colombard  
ALCOOL : 13 %  
GARDE : 7 ans  
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

## VINIFICATION :

Vendange égrappée, pressée.  
Mise en jarres après débouillage  
pour la fermentation alcoolique.

## ELEVAGE :

Jarres pendant 6 mois  
sur lies fines avec bâtonnage.  
Léger collage avant mise en  
bouteille.  
Nos jarres sont faites à la main et  
proviennent de la poterie  
Goicoechea dans le Pays Basque  
reconnue pour son savoir-faire  
artisanal de grande qualité



ROBE : jaune aux reflets argentés  
NEZ : Expressif sur un mélange de  
notes de fruits à chair blanche, d'  
agrumes et de fruits exotique.  
BOUCHE : Attaque avec un joli gras  
qui tapisse la langue. Belle présence  
contre balancée par une belle  
acidité. Jolie persistance  
aromatique.

## Accords

A l'apéritif. Sushis, plateau de  
fruits de mer et poissons grillés.

Assemblage singulier de sémillon  
et colombard, c'est la petite perle  
blanche du domaine ! "Beaucoup  
de charme ici, une bouche  
pulpeuse, un corps plein de vie  
avec ce qu'il faut de gras. Des  
fragrances fruitées et fraîches très  
attirantes. Une belle fraîcheur  
que l'on souhaiterait avoir à  
chaque rendez vous.



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