

Château de la Grave GRAINS FINS

MILLESIME : 2025
AOP : Bourg - blanc
REGION : Bordeaux
SOL : terre fine argilo-limoneuse
& graves rouges
CEPAGES : 60 % Sémillon, 40
% Colombard
ALCOOL : 13 %
GARDE : 5 ans
CERTIFICATION : BIO
(Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, pressée.
Entonnage après débourage
pour une fermentation alcoolique
en barrique.

ELEVAGE :
Barriques pendant 6
mois sur lies fines avec bâtonage.
Léger collage avant mise en
bouteille.



ROBE : Jaune paille, brillant aux
reflets dorés

NEZ : Belle intensité aromatique
dominée par des fruits blancs
(pêche, abricot) et des notes
florales. Notes briochées,
légèrement toastées.

BOUCHE : Bel équilibre, du volume
en bouche, nervosité à l'attaque, du
gras. Finale persistante.

Accords
Noix de Saint Jacques ou Poulpes à
la plancha, saumon fumé ou en
carpaccio, risotto aux gambas.
Blanquette de veau. Fromages affinés

Issu d'un assemblage unique à
Bordeaux de sémillon et colombar,
un Côtes de Bourg blanc
remarquable de pureté et d'équilibre.
Gras et charnu, porté par une
vinification en fût de chêne
raisonnée, le vin est sans lourdeur ni
arôme variétal.

Suave, de fine allonge et tonique, vin
charmeur, de grand caractère !



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