

Château de la Grave LES CHOSES A L'ENVERS

MILLESIME : 2023

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine argilo-graveleuse

CEPAGES : 80% Cabernet

sauvignon, 10 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : BIO

(Ecocert)

VINIFICATION :

Vendange égrappées, non foulée.

Fermentation alcoolique en cuves
béton. Macération de deux à trois

semaines. Fermentation
malolactique en barriques.

ÉLEVAGE :

Élevage en barriques pendant 12
mois. Léger collage avant la mise
en bouteille.



ROBE : grenat intense

NEZ : profond, aux arômes de mûrs
et de violette mêlé d'épices et de
poivre.

BOUCHE : ample et franche,
tannins soyeux, logue finale
persistante.

Accords

Entrecôte ou côte de bœuf grillée,
magret de canard sauce miel-
orange.

Fromage : vieux gouda.

Assemblage majoritairement
composé de Cabernet Sauvignon,
typique de la rive gauche de
Bordeaux. Un joyeux contre-pied
des vins du domaine, révélant toute
la richesse aromatique épicée du
Cabernet Sauvignon planté sur une
croupe argilo-sableuse.
C'est un vin racé et profond, avec
une finale généreuse et des tanins
élégants.



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