

Château de la Grave LES CHOSES AUTREMENT

MILLESIME : 2021

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terre fine argilo-graveleuse

CEPAGES : 100 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 7 ans

CERTIFICATION : En

conversion vers AB

VINIFICATION :

Vendange égrappée, non foulée.

Vinification en cuve béton

suivant une technique originale
par infusion : trois semaines de
macération avec une extraction
douce sans remontage pour
garantir un bel équilibre entre
intensité du fruit et matières
tanniques.

ELEVAGE :

12 mois en barrique. Léger
collage avant mise en
bouteille



ROBE : rubis intense.

NEZ : frais très expressif sur
fruits rouges écrasés.

BOUCHE : ronde et gourmande,
matière tendre parfaitement
enrobée, notes réglissées, belle
longueur.

Accords

Bavette de bœuf grillée, bœuf
bourguignon, ou sauté de porc à
la crème de moutarde. Fromages.

Un fruit de groseille bien
présent, associé à une acidité vive
et à des tannins contenus, donne
un bel ensemble. Beaucoup de
réglisse et de bois de santal dans
la finale harmonieuse. Un merlot
pur. Durable. À boire ou à
garder.



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