

# Château de la Grave LES CHOSES EN ROSE

MILLESIME : 2025

AOP : VDF - rosé

REGION : Bordeaux

SOL : Terre fine

argilo-limoneuse

CEPAGES : 100 % Cabernet

sauvignon

ALCOOL : 12.50 %

GARDE : 5 ans

CERTIFICATION : BIO

(Ecocert)

VINIFICATION :

Vendange égrappée. Rosé de pressurage. Entonnage après débordage pour une fermentation alcoolique en barrique.

ELEVAGE :

Elevage en barriques pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonnage. Léger collage avant mise en bouteille



ROBE : rosée pâle.

NEZ : frais, arômes de fraises des bois légèrement épicés

BOUCHE : ample, suave, très longue. La finale est persistante sur des notes de fruits intenses

Accords

Cuisine exotique épicée. Gambas ou homard à la plancha. Viandes blanches grillées ou de bœuf mariné aux épices, sashimi de thon

Le Rosé "Hommage" rebaptisé. Preuve que le rosé peut être un grand vin de gastronomie alliant la complexité aromatique d'un grand vin blanc, la longueur en bouche d'un vin rouge et la finesse d'un rosé. Facilement accessible, un rosé peut sublimer la gastronomie! Des accords mets et vins incroyables tout au long de l'année.



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