

Château de la Grave LES CHOSES QU'ON AIME

MILLESIME : 2023
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : sablo-limoneuse et graves
rouges
CEPAGES : 90% Malbec, 10 %
Merlot
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO
(ECOCERT)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée.
Fermentation alcoolique en cuve
béton. Entre deux et trois
semaines de macération.
Fermentation malolactique en
barrique
ELEVAGE :
Elevage en barrique pendant 12
mois. Léger collage avant mise en
bouteille



ROBE : rubis intense.
NEZ : bouquet frais aussi
expressif que gourmand (cassis,
myrtille, mûre sauvage), boisé
délicat.
BOUCHE : ronde et souple en
attaque, pleine et veloutée
finissant sur une finale suave.

Accords
Carré de porc aux herbes, sauté
de dinde aux champignons et
fromages à pâte persillée.
Issu majoritairement de Malbec,
cépage historique de notre
Appellation... Une expression très
personnelle du Malbec issue
d'une sélection parcellaire sur un
terroir de graves rouges. C'est un
vin de plaisir immédiat,
gourmand au fruit
profil atypique... Une véritable
invitation au voyage



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