

Château de la Grave LES CHOSES SANS S

MILLESIME : 2021

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : terres sablo-limoneuses &
argilo-graveleuses

CEPAGES : 50 % Malbec, 50 %
merlot

ALCOOL : 12,5 %

GARDE : 3 ans

CERTIFICATION : En
conversion vers AB

VINIFICATION :

Vendange égrappée, non foulée.
Sans sulfites ajoutés en cuve
béton. Entre deux semaines de
macération. Fermentation
malolactique sans aération afin
de garder le CO2 dans le vin
pour sa conservation.

ELEVAGE :

Élevage en cuve béton et mise en
bouteille au printemps 2022.
Léger collage avant mise en
bouteille.



ROBE : rubis intense.

NEZ : franc et fruité (cerise
noire, cassis frais), notes
mentholées.

BOUCHE : croquante,
gourmande et accessible qui offre
un plaisir immédiat.

Accords

A servir légèrement frais (16 °).
Barbecue, cuisine Italienne,
tapas.

Une approche 100 % naturelle de
la vinification sans sulfites
ajoutés, levures indigènes, sans
barrique... L'explosion de fruit au
nez et en bouche et des tanins
déjà fondus. De légères notes de
réduction au nez à l'ouverture de
la bouteille sont possibles. Nous
vous conseillons d'ouvrir la
bouteille à l'avance pour aérer le
vin.



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