

Château de la Grave NECTAR

MILLESIME : 2019

AOP : Bourg - Rouge

REGION : Bordeaux

SOL : Terre fine

argilo-limoneuse

CEPAGES : 100 % Merlot

ALCOOL : 14 %

GARDE : 10 ans

CERTIFICATION : HVE3

VINIFICATION :

Vendange égrappée, non foulée.

Fermentation en cuve béton.

Macération plus ou moins longue selon le millésime, toujours avec

une extraction maîtrisée sans

excès recherchant à la fois

concentration et finesse.

Entonnage à l'issue de la fermentation malolactique.

ELEVAGE :

Élevage long de 18 mois en

foudre de 50 hl. Léger collage

avant mise en bouteille.



ROBE : grenat intense.

NEZ : riche porté par des notes de fruits noirs confits et d'épices.

BOUCHE : soyeuse, veloutée, enveloppante. Surprenante fraîcheur. Grande longueur et beau potentiel de vieillissement.

Accords

Magret de canard grillé, Carré d'agneau aux herbes, rôti de biche ou civet de sanglier mijoté. Tapas.

Issu d'une sélection parcellaire de vignes de plus de 50 ans, la robe est d'une belle couleur profonde

annonciatrice de sa concentration. Les arômes de fruits noirs confits sont soulignés par un boisé épicé bien équilibré.

C'est un vin délicieusement tannique et puissant, soutenu par une bonne acidité qui libère une certaine nervosité. A la fois chaleureux et charpenté, ce vin nous offre un bel équilibre.



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