

Château de la Grave ROUGE TERRE

MILLESIME : 2022
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : Terroir argilo-calcaire et
graves rouges
CEPAGES : 90 % Merlot, 10 %
Cabernet sauvignon
ALCOOL : 13,8 %
GARDE : 5 ans
CERTIFICATION : BIO
(Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée.
Fermentation en cuve béton. Huit
jours de macération avec
extractions maîtrisées pour
préserver le croquant du fruit.

ELEVAGE : Elevage en cuve
béton. Pas de collage, légère
filtration avant mise en bouteille.



ROBE : d'une belle profondeur,
vive et lumineuse.
NEZ : Pur fruit, acidulés,
légèrement épicé en finale.
BOUCHE : fraîche, ronde et
gourmande.

Accords
Cuisine familiale du marché.

Notre toute dernière cuvée ! Du
fruit, oui, mais pas que... Une
belle complexité aromatique, des
tanins tendres, beaucoup de
fraîcheur. Issue de nos terroirs
d'argiles et de graves rouges,
nous allons chercher l'équilibre
entre maturité et vivacité pour un
vin frais, expressif, friand. A
déguster dès à présent



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