

Château de la Grave VILLA IDA

MILLESIME : 2025
REGION : Bordeaux
AOP : VDF - blanc
SOL : terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 70 % Chenin, 30 %
Colombard
ALCOOL : 13 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO
(Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, pressée.
Mise en jarres après débourage
pour la fermentation alcoolique.

ELEVAGE :
Jarres pendant 6 mois
sur lies fines avec bâtonnage.
Léger collage avant mise en
bouteille. Nos jarres sont faites à
la main et proviennent de la
poterie Goicoechea dans le Pays
Basque reconnue pour son savoir-
faire artisanal de grande qualité.



ROBE : jaune assez soutenu aux
reflets dorés.
NEZ : bien ouvert sur des notes
de pâte de coing, abricot, tilleul
et miel.
BOUCHE : frais avec une belle
vivacité. un fin de bouche
salivante.

Accords
A l'apéritif. Sushis, feuilletés de
Saint Jacques, poissons au beurre
blanc, fromages de chèvre

Un assemblage original, expressif,
d'une grande finesse, à l'acidité
présente, mais subtile et délicate.
Le chenin et le colombard donnent
des vins vivaces et très
aromatiques. Ils sont à boire
jeunes sur des arômes de fruits
exotiques et d'agrumes ou
matures sur de notes plus
douces, comme la pêche jaune et
la fleur d'acacia.



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