

Château de la Grave VILLA IDA

MILLESIME : 2025
REGION : Bordeaux
AOP : VDF - rosé
SOL : terre fine argilo-graveleuse
CEPAGES : 100 % Cabernet
sauvignon
ALCOOL : 12.50 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO
(Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, pressurage
direct.
Mise en jarres après débouillage
pour la fermentation alcoolique.

ELEVAGE :
Elevage sur lies fines en jarres.
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 : saumonée pâle.
NEZ : très fin sur notes de fruits
frais : pêches, brugnons, ...
BOUCHE : Bel équilibre, fraîche
et finale aromatique persistante,
soyeuse et longue.

Accords
A l'apéritif. Sushis, carpaccio de
poisson, risotto aux crevettes.
Notre rosé des beaux jours, un
plaisir-coupable ! Une belle
complexité aromatique, de la
gourmandise et beaucoup de
finesse. L'attaque est légère, le
vin délicat et aérien pour vous
accompagner sans lourdeur ni
amertume.



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