

Château de la Grave VILLA IDA

MILLESIME : 2022
REGION : Bordeaux
AOP : Bourg - Rouge
SOL : terre fine argilo-graveleux
CEPAGES : 100 % Merlot
ALCOOL : 13 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO
(Ecocert)

VINIFICATION :

Vendange égrappée, non foulée.
Fermentation en cuve béton.
Deux semaines de macération
avec extractions légères pour
préserver le croquant du fruit.

ELEVAGE :

Elevage en jarres 14 mois . Pas
de collage, légère filtration 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 : Grenat, lumineuse et
vive.

NEZ : Expressif et aromatique,
notes de fruits noirs, d'épices et
de réglisse en finale.

BOUCHE : délicate, équilibrée
et gourmande, alliant profondeur
et fraîcheur, avec tanins fondus.

Accords

Osso buco de veau, mi cuit de
thon rouge
Vin rouge vinifié en jarre dans le
but de préserver au maximum la
pureté du vin et de son fruit.
L'aération lente et régulière du
vin par les pores de la jarre nous
offre de belles notes de fruits
rouges et noirs, sans artifices et
un vin rond et suave, profond et
d'un beau volume en bouche..



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