Château de la Grave

BULLE DE CAMPAGNE

REGION : Bordeaux
VSIG : Méthode traditionnelle
COULEUR : Rosé
CEPAGES : 100 % Cabernet sauvignon

La méthode traditionnelle est une méthode d'élaboration de vins mousseux qui consiste à faire fermenter un vin tranquille en bouteille après ajout d'une liqueur de tirage. Cette méthode est identique à la méthode champenoise pour l'élaboration du champagne.
Les étapes de la vinification d'un vin effervescent en méthode traditionnelle :
Les raisins sont vinifiés au domaine en cuve. Les vins obtenus sont dits "tranquilles", non effervescents. La conception des vins effervescents est faite dans les caves Remy Breque à base de nos vins tranquilles. Une liqueur de tirage (solution de sucre de canne et de levure) est ajoutée à la cuvée avant la mise en bouteille, qui sont ensuite conservées sur lattes pendant minimum 9 mois.



La seconde fermentation se fait dans la bouteille. Sous l'action des levures, le sucre se transforme en alcool avec production de gaz carbonique qui se dissout dans le vin et donnera, la mousse et les bulles : c'est la prise de mousse. Pendant ce temps les levures se transforment, libérant des arômes et laissant un dépôt dans le col de la bouteille.

La dernière étape est le dégorgement. Il consiste à à supprimer le dépôt de levure qui s'est accumulé sous le bouchon. Puis nous ajoutons une liqueur d'expédition (mélange de vin vieux et de sucre de canne) pour combler le volume du dépôt supprimé : C'est le dosage. Selon le pourcentage de sucre, on obtiendra un vin effervescent brut, mi-sec ou doux. Dans le cas du "Brut nature" il n'y a aucun rajout de liqueur d'expédition.

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

Château de la Grave

BULLE DE CAMPAGNE

REGION : Bordeaux
VSIG : Sparkling wine - Traditional Method
COLOR : Rosé
GRAPE VARIETIES : Cabernet Sauvignon
DOSAGE : Brut Nature

The traditional method is a method of making sparkling wines that involves a secondary fermentation of a still wine in bottles after adding a liqueur de tirage. The traditional method of making sparkling wine is identical to the champenoise method for making champagne.

Stages of sparkling winemaking using the traditional method:

The grapes are vinified at the estate in vats. The resulting wines are called still base wines (non-sparkling).

Sparkling wines are made in the REMY BREQUE cellars using our still wines. A tirage liqueur (a solution of cane sugar and yeast) is added to the cuvée before bottling, and the bottles are then aged on slats for at least 9 months.



The secondary fermentation takes place in the bottle. Under the action of the yeast, the sugar from the tirage liqueur is transformed into alcohol, producing carbon dioxide, which dissolves in the wine and produces the foam and bubbles: this is called prise de mousse.

During this time, the yeasts transform, releasing aromas and leaving a deposit. Periodic riddling of the bottles removes the sediment from the neck of the bottle.

The final step is disgorging, which involves removing the yeast deposit that has accumulated under the cork. Then, a liqueur d'expédition (a mixture of aged wine and cane sugar) is added to fill the removed sediment: this is the dosage.

Depending on the percentage of sugar contained in the liqueur d'expédition, the resulting sparkling wine will be brut, demi-sec, or doux. In the case of "Brut Nature," no liqueur d'expédition is added.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Vineyard in organic and biodynamic agriculture
SC BASSEREAU - Lieu-dit LA GRAVE, 33710 BOURG – FRANCE
TEL + 33 (0)5 57 68 41 49
info@chateaudelagrave.com - www.chateaudelagrave.com