Château de la Grave

CARACTERE

MILLESIME : 2020
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : Argilo-calcaire
CEPAGES : 80 % Merlot, 20 % Cabernet sauvignon
ALCOOL : 14 %
GARDE : 10 ans
CERTIFICATION : En conversion vers AB

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée. Fermentation en cuve béton. Entre deux et trois semaines de macération avec une extraction maîtrisée pour chercher une trame tannique fine et élégante. Entonnage à l'issu de la fermentation malolactique.

ELEVAGE :
En barrique de 2 et 3 vins pendant 12 mois pour un boisé léger et fondu. Léger collage avant mise en bouteill



ROBE : rubis profonde
NEZ : franc, du fruit, compoté et gourmand souligné d'une jolie trame épicé. Boisé discret et fondu.
BOUCHE : franche et acidulée. Vin gourmand et charnu avec de la mâche. Belle longueur.

Accords
Entrecôte ou magret de canard grillé, mijoté de veau aux épices.

Un Côtes de Bourg 2020 riche et audacieux, avec beaucoup de profondeur savoureuse et un excellent équilibre de fruits, de tanins fins et de chêne discret dans une bouche généreuse et bien équilibrée. Acidité vive, réglisse dans la longue finale. Une cuvée de merlot avec un peu de cabernet sauvignon. À boire ou à garder. Le vin emblématique du domaine, l'histoire de la famille. Le cabernet sauvignon apporte ici sa touche d'épices et une belle fraîcheur au vin.

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

CARACTERE

VINTAGE : 2020
AOP : Bourg - Red
REGION : Bordeaux
SOIL : Clay and limestone
GRAPE VARIETIES : 80 % Merlot, 20 % Cab. sauvignon
ALCOHOL : 14%
AGEING TIME : 10 years
CERTIFICATION : Wine in conversion to AB

VINIFICATION :
Destemmed harvest, not crushed. Fermentation in concrete tanks. Between two and three weeks of maceration with a controlled extraction to seek a fine and elegant tannic structure. Entonnage at the end of the malolactic fermentation.

MATURATION :
In barrels of 2 and 3 wines during 12 months for a light and melted woody taste. Light fining before bottling



COLOR : deep ruby
NOSE : frank, fruity, stewed and delicious, underlined by a lovely spicy texture. Discreet and melted woodiness.
PALATE : frank and tangy. A delicious and fleshy wine with chewiness. Good length. Beautiful ageing potential.

Pairings
Entrecote or grilled duck breast, veal stew with spices

A rich and bold 2020 Cotes de Bourg with plenty of savory depth and an excellent balance of fruit, fine tannins and discrete oak on the generous and well balanced palate. Lively acidity and plenty of licorice character at the long finish. Drink or hold. The emblematic wine of the domain, the history of the family. Made mostly from Merlot on a beautiful clay-limestone terroir on the slopes. The Cabernet Sauvignon brings a touch of spice and a nice freshness to the wine.

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