Château de la Grave

DOLIA

MILLESIME : 2025
REGION : Bordeaux
AOP : Bourg - blanc
SOL : terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 50 % Sémillon, 50 % Colombard
ALCOOL : 13 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

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

ELEVAGE :
Jarres pendant 6 mois
sur lies fines avec bâtonage.
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 aux reflets argentés
NEZ : Expressif sur un mélange de notes de fruits à chair blanche, d'agrumes et de fruits exotique.
BOUCHE : Attaque avec un joli gras qui tapisse la langue. Belle présence contre balancée par une belle acidité. Jolie persistance aromatique.

Accords
A l'apéritif. Sushis, plateau de fruits de mer et poissons grillés.

Assemblage singulier de sémillon et colombard, c'est la petite perle blanche du domaine ! "Beaucoup de charme ici, une bouche pulpeuse, un corps plein de vie avec ce qu'il faut de gras. Des fragrances fruitées et fraîches très attirantes. Une belle fraîcheur que l'on souhaiterait avoir à chaque rendez vous.

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

DOLIA

VINTAGE : 2025
AOP : Bourg - white
REGION : Bordeaux
SOIL : fine clayey-silt soil
GRAPE VARIETIES : 50 % Semillon, 50 % Colombard
ALCOHOL : 13 %
AGEING TIME : 7 years
CERTIFICATION : organic wine (Ecocert)

VINIFICATION :
Grapes are destemmed and pressed.
Put in jars after settling for the alcoholic fermentation.
Our jars come exclusively from the Goicoechea pottery in the Basque Country, known for its high quality craftsmanship.

MATURATION :
Aged in jars for 6 months on fine lees with stirring. Light fining before bottling.



COLOR : Yellow with silvery highlights
NOSE : Expressive with a blend of white-fleshed fruit, citrus, and exotic fruit notes.
PALATE : An attack with a pleasant richness that coats the tongue. A lovely presence balanced by a pleasant acidity. Lovely aromatic persistence.

Pairings
As an aperitif. Sushi, seafood platter and grilled fish.

A singular blend of Semillon and Colombard, this is the little white pearl of the domain! "A lot of charm here, a pulpy mouth, a body full of life with just the right amount of fat. Very attractive fruity and fresh fragrances. A beautiful freshness that one would like to have at every appointment."

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