Château de la Grave

GRAINS FINS

MILLESIME : 2025
AOP : Bourg - blanc
REGION : Bordeaux
SOL : terre fine argilo-limoneuse & graves rouges
CEPAGES : 60 % Sémillon, 40 % Colombard
ALCOOL : 13 %
GARDE : 5 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, pressée. Entonnage après débourbage pour une fermentation alcoolique en barrique.

ELEVAGE :
Barriques pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonage. Léger collage avant mise en bouteille.



ROBE : Jaune paille, brillant aux reflets dorés
NEZ : Belle intensité aromatique dominée par des fruits blancs (pêche, abricot) et des notes florales. Notes briochées, légèrement toastées.
BOUCHE : Bel équilibre, du volume en bouche, nervosité à l'attaque, du gras. Finale persistante.

Accords
Noix de Saint Jacques ou Poulpes à la plancha, saumon fumé ou en carpaccio, risotto aux gambas. Blanquette de veau. Fromages affinés

Issu d'un assemblage unique à Bordeaux de sémillon et colombard, un Côtes de Bourg blanc remarquable de pureté et d'équilibre. Gras et charnu, porté par une vinification en fût de chêne raisonnée, le vin est sans lourdeur ni arôme variétal.
Suave, de fine allonge et tonique, vin charmeur, de grand caractère !

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

GRAINS FINS

VINTAGE : 2025
AOP : Bourg - white
REGION : Bordeaux
SOIL : fine clay and silt soil & red gravel
GRAPE VARIETIES : 60 % Semillon, 40 % Colombard
ALCOHOL : 13 %
AGEING TIME : 7 years
CERTIFICATION : Organic wine (Ecocert)

VINIFICATION :
Destemmed and pressed grapes. Entonnage after settling for alcoholic fermentation in barrels.

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



COLOR : Straw yellow, brilliant with golden highlights
NOSE : Beautiful aromatic intensity dominated by white fruits (peach, apricot) and floral notes. Underlined by brioche notes, lightly toasted.
PALATE : Well-balanced: Full-bodied, lively attack, rich texture. Lingering finish.

Parings
Scallops or octopus a la plancha, smoked salmon or carpaccio, prawn risotto, porcini ravioli. Veal stew. Refined cheeses

Made up of an unique Bordeaux blend of Sémillon and Colombard, a Côtes de Bourg white remarkable for its purity and balance. Fat and fleshy, carried by a reasoned vinification in oak barrels, the wine is without heaviness or varietal aroma. Smooth, with a fine length and tonic, a charming wine, with great character!

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