Château de la Grave

LES CHOSES A L'ENVERS

MILLESIME : 2023
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : terre fine argilo-graveleuse
CEPAGES : 80% Cabernet sauvignon, 10 % Merlot
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappées, non foulée. Fermentation alcoolique en cuves béton. Macération de deux à trois semaines. Fermentation malolactique en barriques.

ÉLEVAGE :
Élevage en barriques pendant 12 mois. Léger collage avant la mise en bouteille.



ROBE : grenat intense
NEZ : profond, aux arômes de mûrs et de violette mêlé d'épices et de poivre.
BOUCHE : ample et franche, tannins soyeux, logue finale persistante.

Accords
Entrecôte ou côte de bœuf grillée, magret de canard sauce miel-orange.
Fromage : vieux gouda.

Assemblage majoritairement composé de Cabernet Sauvignon, typique de la rive gauche de Bordeaux. Un joyeux contre-pied des vins du domaine, révélant toute la richesse aromatique épicée du Cabernet Sauvignon planté sur une croupe argilo-sableuse.
C'est un vin racé et profond, avec une finale généreuse et des tanins élégants.

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

LES CHOSES A L'ENVERS

VINTAGE : 2023
AOP : Bourg - Red
REGION : Bordeaux
SOIL : fine clay and sandy soil
GRAPE VARIETIES : 80 % Cabernet sauvignon, 20 % Merlot
ALCOHOL : 14 %
AGEING TIME : 10 years
CERTIFICATION : organic wine (ECOCERT)

VINIFICATION :
Grapes destemmed, not crushed. Alcoholic fermentation in concrete tanks. Between two and three weeks of maceration. Malolactic fermentation in barrels.

MATURATION :
Aged in barrels for 12 months. Light fining before bottling.



COLOR : deep bordeaux red.
NOSE : expressive, with notes of stewed forest fruits. Spicy notes, slightly liquorice-like.
PALATE : full and frank, with a soft, well-rounded texture and a nice length.

Pairings
Entrecote or rib of beef grilled, duck breast with honey-orange sauce. Cheese : old gouda cheese.

A blend of mainly Cabernet Sauvignon, typical of the left bank of Bordeaux. The joyful "contre-pied" of the wines of the domain and the spicy aromatic revelation of the Cabernet Sauvignon planted on a sandy-clay croup. It is a racy and deep wine with a generous finish and elegant tannins.

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