Château de la Grave

LES CHOSES EN ROSE

MILLESIME : 2025
AOP : VDF - rosé
REGION : Bordeaux
SOL : Terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 100 % Cabernet sauvignon
ALCOOL : 12.50 %
GARDE : 5 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée. Rosé de pressurage. Entonnage après débourbage pour une fermentation alcoolique en barrique.

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



ROBE : rosée pâle.
NEZ : frais, arômes de fraises des bois légèrement épicés
BOUCHE : ample, suave, très longue. La finale est persistante sur des notes de fruits intenses

Accords
Cuisine exotique épicée. Gambas ou homard à la plancha. Viandes blanches grillées ou de bœuf mariné aux épices, sashimi de thon

Le Rosé "Hommage" rebaptisé. Preuve que le rosé peut être un grand vin de gastronomie alliant la complexité aromatique d'un grand vin blanc, la longueur en bouche d'un vin rouge et la finesse d'un rosé. Facilement accessible, un rosé peut sublimer la gastronomie! Des accords mets et vins incroyables tout au long de l'année.

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 EN ROSE

VINTAGE : 2025
AOP : VDF - rosé
REGION : Bordeaux
SOIL : Fine clay-silt soil
GRAPE VARIETIES : 100 % Cabernet sauvignon
ALCOHOL : 12,5 %
AGEING TIME : 5 years
CERTIFICATION : organic wine

VINIFICATION :
Destemmed harvest. Pressed rosé. 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 : pale salmon color.
NOSE : subtle with notes of wild strawberries, spices and pepper.
PALATE : fleshy and airy, persistent finish with a hint of vanilla. Surprising roundness and great finesse.

Pairings
Spicy exotic cuisine, or sweet and sour flavors (rabbit with prunes, quail with grapes). Calamari a la plancha.

This is our renamed Hommage rosé cuvée. Made from a plot selection of 100% Cabernet Sauvignon. Proof that rosé can be a great gastronomic wine combining the aromatic complexity of a great white wine, the length in the mouth of a red wine and the finesse of a rosé.

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