Château de la Grave

LES CHOSES QU'ON AIME

MILLESIME : 2023
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : sablo-limoneuse et graves rouges
CEPAGES : 90% Malbec, 10 % Merlot
ALCOOL : 14 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (ECOCERT)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée. Fermentation alcoolique en cuve béton. Entre deux et trois semaines de macération. Fermentation malolactique en barrique
ELEVAGE :
Elevage en barrique pendant 12 mois. Léger collage avant mise en bouteille



ROBE : rubis intense.
NEZ : bouquet frais aussi expressif que gourmand (cassis, myrtille, mûre sauvage), boisé délicat.
BOUCHE : ronde et souple en attaque, pleine et veloutée finissant sur une finale suave.

Accords
Carré de porc aux herbes, sauté de dinde aux champignons et fromages à pâte persillée.
Issu majoritairement de Malbec, cépage historique de notre Appellation...Une expression très personnelle du Malbec issue d'une sélection parcellaire sur un terroir de graves rouges. C'est un vin de plaisir immédiat, gourmand au fruit profil atypique... Une véritable invitation au voyage

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 QU'ON AIME

VINTAGE : 2023
AOP : Bourg - Red
REGION : Bordeaux
SOIL : fine earth, sandy-silt and red gravel
GRAPE VARIETIES : 90 % Malbec, 10 % Merlot
ALCOHOL : 13 %
AGEING TIME : 7 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 bottlinv



COLOR : intense ruby.
NOSE : fresh bouquet as expressive as greedy (blackcurrant, blueberry, wild blackberry), delicate woody notes.
PALATE : round and supple in the attack, full and velvety ending on a suave finish.

Pairings
Crack of pork with herbs, turkey sauté with mushrooms and blue-veined cheeses.

Made mainly from Malbec, the historic grape variety of our Appellation... A very personal expression of Malbec from a plot selection on a red gravel terroir. The filtering qualities of the soil and the small yields of the plot reveal a velvety wine with an intense fruitiness and an atypical profile... A real invitation to travel.

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