Château de la Grave

LES CHOSES SANS S

MILLESIME : 2021
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : terres sablo-limoneuses & argilo-graveleuses
CEPAGES : 50 % Malbec, 50 % merlot
ALCOOL : 12,5 %
GARDE : 3 ans
CERTIFICATION : En conversion vers AB

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée. Sans sulfites ajoutés en cuve béton. Entre deux semaines de macération. Fermentation malolactique sans aération afin de garder le CO2 dans le vin pour sa conservation.

ELEVAGE :
Elevage en cuve béton et mise en bouteille au printemps 2022. Léger collage avant mise en bouteille.



ROBE : rubis intense.
NEZ : franc et fruité (cerise noire, cassis frais), notes mentholées.
BOUCHE : croquante, gourmande et accessible qui offre un plaisir immédiat.

Accords
A servir légèrement fais (16 °). Barbecue, cuisine Italienne, tapas.

Une approche 100 % naturelle de la vinification sans sulfites ajoutés, levures indigènes, sans barrique... L'explosion de fruit au nez et en bouche et des tanins déjà fondus. De légères notes de réduction au nez à l'ouverture de la bouteille sont possibles. Nous vous conseillons d'ouvrir la bouteille à l'avance pour aérer le vin.

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 SANS S

VINTAGE : 2021
AOP : Bourg - Red
REGION : Bordeaux
SOIL : sandy-silty soil & clay-gravel
VARIETIES : 50 % Malbec, 50 % Merlot
ALCOHOL : 12,5 %
AGEING TIME : 3 years
CERTIFICATION : HVE3

VINIFICATION :
Destemmed and not crushed. No added sulfites in concrete tanks. Between two weeks of maceration. Malolactic fermentation without aeration to keep the CO2 in the wine for its conservation.

MATURATION :
Aged in concrete tanks and bottled in spring 2022. Light fining before bottling.



COLOR : intense ruby.
NOSE : frank and fruity (black cherry, fresh blackcurrant), mentholated notes.
PALATE : crisp, greedy and accessible, offering immediate pleasure.

Pairings
To be served slightly fresh (16 °). Barbecue, Italian cuisine, tapas.

A 100% natural approach to winemaking with no added sulfites, indigenous yeasts, no barrels... A surprisingly ripe and powerful wine for the 2021 vintage with stacks of blueberry fruit wrapped around ample fine tannins. Bold, moderately dry finish with stacks of fruit. A cuvee of 50% malbec and 50% merlot matured without any oak. No sulfites added. Drink or hold.

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