Château de la Grave

NECTAR

MILLESIME : 2019
AOP : Bourg - Rouge
REGION : Bordeaux
SOL : Terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 100 % Merlot
ALCOOL : 14 %
GARDE : 10 ans
CERTIFICATION : HVE3

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée. Fermentation en cuve béton. Macération plus ou moins longue selon le millésime, toujours avec une extraction maîtrisée sans excès recherchant à la fois concentration et finesse. Entonnage à l'issue de la fermentation malolactique.

ELEVAGE :
Élevage long de 18 mois en foudre de 50 hl. Léger collage avant mise en bouteille.



ROBE : grenat intense.
NEZ : riche porté par des notes de fruits noirs confits et d'épices.
BOUCHE : soyeuse, veloutée, enveloppante. Surprenante fraîcheur. Grande longueur et beau potentiel de vieillissement.

Accords
Magret de canard grillé, Carré d'agneau aux herbes, rôti de biche ou civet de sanglier mijoté. Tapas.

Issu d'une sélection parcellaire de vignes de plus de 50 ans, la robe est d'une belle couleur profonde annonciatrice de sa concentration. Les arômes de fruits noirs confits sont soulignés par un boisé épicé bien équilibré. C'est un vin délicieusement tannique et puissant, soutenu par une bonne acidité qui libère une certaine nervosité. A la fois chaleureux et charpenté, ce vin nous offre un bel équilibre.

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

NECTAR

VINTAGE : 2019
AOP : Bourg - Red
REGION : Bordeaux
SOIL : Fine clay and silt soil
GRAPE VARIETIES : 100 % Merlot
ALCOHOL : 14%
AGEING TIME : 10 years
CERTIFICATION : Wine in conversion to AB

VINIFICATION :
Destemmed harvest, not crushed. Fermentation in concrete tanks. Maceration more or less long according to the vintage, always with a controlled extraction without excess seeking both concentration and finesse. Entonnage at the end of the malolactic fermentation.

MATURATION :
Long maturation of 18 months in 50 hl tuns. Light fining before bottling



COLOR : intense garnet color.
NOSE : rich with notes of candied black fruits and spices.
PALATE : silky, velvety, enveloping. Surprising freshness. Great length and good ageing potential

Pairings
Magret de canard, Rack of lamb with herbs, roast doe or stewed wild boar.

Produced from a selection of vines over 50 years old exposed on a clay-limestone and clay-silt hillside giving small yields. The dress is a beautiful deep color announcing her concentration. The aromas of candied black fruits are underlined by a well-balanced spicy oak. This is a deliciously tannic and powerful wine supported by a good acidity that releases some nervousness. The voluptuous mouth has a soft and velvet texture and a warm and full bodied structure.

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