Château de la Grave

VILLA IDA

MILLESIME : 2025
REGION : Bordeaux
AOP : VDF - blanc
SOL : terre fine argilo-limoneuse
CEPAGES : 70 % Chenin, 30 % Colombard
ALCOOL : 13 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, pressée.
Mise en jarres après débourbage pour la fermentation alcoolique.

ELEVAGE :
Jarres pendant 6 mois sur lies fines avec bâtonage.
Léger collage avant mise en bouteille. Nos jarres sont faites à la main et proviennent de la poterie Goicoechea dans le Pays Basque reconnue pour son savoir-faire artisanal de grande qualité.



ROBE : jaune assez soutenu aux reflets dorés.
NEZ : bien ouvert sur des notes de pâte de coing, abricot, tilleul et miel.
BOUCHE : frais avec une belle vivacité. un fin de bouche salivante.

Accords
A l'apéritif. Sushis, feuilletés de Saint Jacques, poissons au beurre blanc , fromages de chèvre

Un assemblage original, expressif, d'une grande finesse, à l'acidité présente, mais subtile et délicate. Le chenin et le colombard donnent des vins vivaces et très aromatiques. Ils sont à boire jeunes sur des arômes de fruits exotiques et d'agrumes ou matures sur de notes plus douces, comme la pêche jaune et la fleur d'acacia.

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

VILLA IDA

VINTAGE : 2025
AOP : VIN DE FRANCE - White
REGION : Bordeaux
SOIL : fine clayey-silt soil
GRAPE VARIETIES : 70 % Chenin, 30 % Colombard
ALCOHOL : 13 %
AGEING TIME : 7 years
CERTIFICATION : organic wine (Ecocert)

VINIFICATION :
Grapes are destemmed and pressed. Put in jars after settling for the alcoholic fermentation.

MATURATION :
Aged in jars for 6 months on fine lees with stirring. Our jars come exclusively from the Goicoechea pottery in the Basque Country, known for its high quality craftsmanship. Light fining before bottling.



COLOR : A fairly deep yellow with golden highlights.
NOSE : Open and expressive with notes of quince paste, apricot, linden blossom, and honey.
PALATE : Fresh with a lovely vibrancy. A mouthwatering finish.

Pairings
As an aperitif. Sushi, scallop puff pastry, fish with white butter, goat cheese

An original, expressive blend of great finesse, with present but subtle and delicate acidity. Chenin and Colombard (from a cross between a Gouais Blanc and a Chenin Blanc) produce lively and very aromatic wines. They are best drunk young with aromas of exotic fruits and citrus or mature with sweeter notes, such as yellow peach and acacia flower.

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