Château de la Grave

VILLA IDA

MILLESIME : 2022
REGION : Bordeaux
AOP : Bourg - Rouge
SOL : terre fine argilo-graveleux
CEPAGES : 100 % Merlot
ALCOOL : 13 %
GARDE : 7 ans
CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

VINIFICATION :
Vendange égrappée, non foulée.
Fermentation en cuve béton.
Deux semaines de macération avec extractions légères pour préserver le croquant du fruit.

ELEVAGE :
Elevage en jarres 14 mois . Pas de collage, légère filtration 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 : Grenat, lumineuse et vive.
NEZ : Expressif et aromatique, notes de fruits noirs, d'épices et de réglisse en finale.
BOUCHE : délicate, équilibrée et gourmande, alliant profondeur et fraîcheur, avec tanins fondus.

Accords
Osso buco de veau, mi cuit de thon rouge
Vin rouge vinifié en jarre dans le but de préserver au maximum la pureté du vin et de son fruit. L'aération lente et régulière du vin par les pores de la jarre nous offre de belles notes de fruits rouges et noirs, sans artifices et un vin rond et suave, profond et d'un beau volume en bouche..

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 : 2022
AOP : Bourg - Red
REGION : Bordeaux
SOIL : fine clay and gravel
GRAPE VARIETIES : 100 % Merlot
ALCOHOL : 13 %
AGEING LIFE : 10 years
CERTIFICATION : organic wine (Ecocert)

VINIFICATION :
Destemmed and not crushed harvest. Fermentation without added sulfur in concrete tanks. Two weeks of maceration with controlled extractions to preserve the rispness of the fruit.

MATURATION :
Aged in jars for 14 months. Our jars come exclusively from the Goicoechea pottery in the Basque Country, known for its high quality craftsmanship. No fining, light filtration before bottling.



COLOR : Garnet, bright and lively.
NOSE : Expressive and aromatic, with notes of black fruits, spices and licorice on the finish.
PALATE : delicate, balanced and greedy, combining depth and freshness, with melted tannins

Pairings
Grilled duck breast, herb-crusted rack of lamb, roast venison or slow-cooked wild boar stew

From a parcel selection of vines over 50 years old, the wine shows a deep color that reflects its concentration. Aromas of stewed black fruits are enhanced by well-balanced spicy oak. This is a deliciously tannic and powerful wine, supported by good acidity that brings a certain liveliness. Both warm and structured, it offers a fine balance between fruit and oak, concentration and finesse, richness and elegance—everything a great wine needs.

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