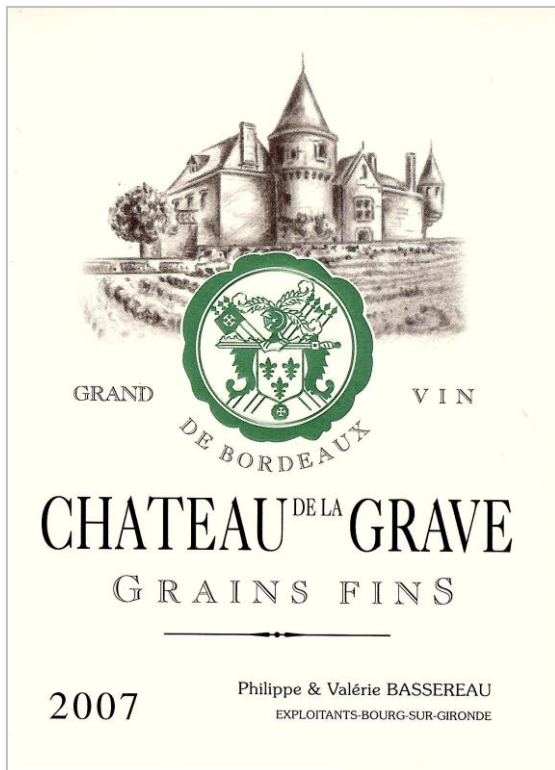




« GRAINS FINS »

70 % SEMILLON
30 % COLOMBARD

COTES DE BOURG BLANC



VIGNOBLE

SUPERFICIE : 45 Ha (42 Ha de rouge et 3 Ha de blanc)

NATURE DU SOUS-SOL : Argilo-calcaire

NATURE DU SOL : Graveleux (Graves rouges) et argilo-silicieux

AGE MOYEN DU VIGNOBLE : 30 ans

VITICULTURE

Culture raisonnée et organique.

PARTICULARITES : Suivi de règles strictes - Charte de Production Qualitative - dans le respect de notre environnement, du fruit et du terroir.

VENDANGES : Manuelle et Mécanique

Tris successifs de la récolte.

RENDEMENT : Entre 40 et 45 HI /ha

VINIFICATION

Macération courte dans le pressoir pneumatique

Fermentation alcoolique sur lies fines en barriques à basse température (14°C).

ELEVAGE

Elevage en barriques de chêne neuves et de 1 an (8 mois).

Bâtonnage hebdomadaire des lies fines.

COMMENTAIRE DEGUSTATION : Un concentré d'originalité et de rareté !

Atypique assemblage de Sémillon et de Colombard, il a fait la réputation du Château de la Grave. C'est un grand vin blanc rare, original et unique, aux arômes de poire et d'agrumes, à la fois soyeux et complexe, fin et nerveux. Soutenu par une très belle fraîcheur, il étonne par sa richesse et sa longueur en bouche. Il vous accompagne tout au long de votre repas : plus particulièrement à l'apéritif, avec le foie gras, la salade de noix de St Jacques, les poissons cuisinés, les viandes blanches en sauce ainsi que de nombreux fromages (chèvre, bleus...). Légèrement boisé, grâce à l'élevage en fûts de chêne, il ne doit pas être bu trop frais (13 °-14°C)

CHATEAU DE LA GRAVE GRAINS FINS 2006 : « La labour et la lutte raisonnée sont appliquées dans cette propriété en coteaux situés au cœur de l'appellation. Avec un registre aromatique de fruits de la passion et de fleurs, c'est un vin expressif, plein, bien équilibré. » - Extrait du guide BETTANE & DESSAUVÉ 2008.