



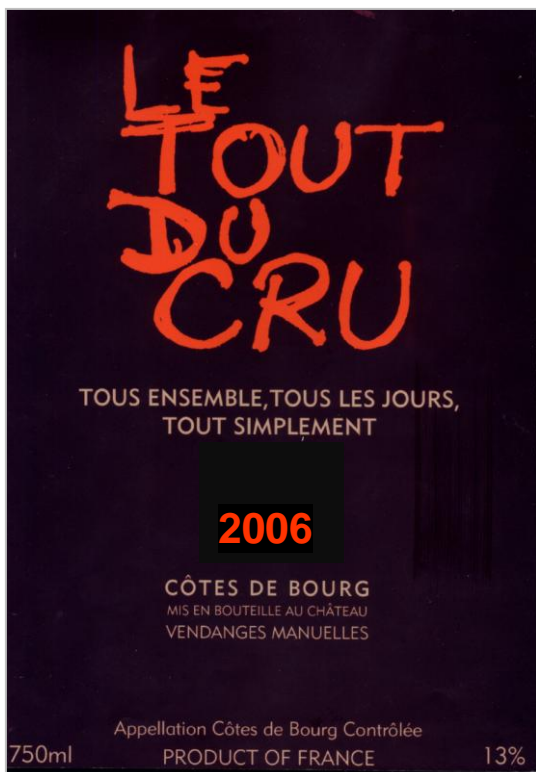
## « LE TOUT DU CRU »

40 % MERLOT  
20 % CABERNET SAUVIGNON  
40 % MALBEC

COTES DE BOURG ROUGE



Fidèles à la Qualité !



## 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 : Mécanique  
Tris successifs de la récolte.

RENDEMENT : 50 HI /ha

## VINIFICATION

Eraflage. Macérations Pré-fermentaires à froid (4 jours)  
Macération avec remontage en cuve (15 à 25 jours).  
Fermentation malolactique en cuve.  
Maîtrise des températures

## ELEVAGE

Elevage en cuves sur lies fines.

## COMMENTAIRE DEGUSTATION :

Jeune, sympathique et insolent, ce vin, signature du Château de la Grave, a été élaboré avec tout le sérieux et tout le savoir de quatre générations de vignerons.

Un Côtes de Bourg fidèle à sa réputation « D'enfant terrible » des vins de Bordeaux. Un vin abouti qui bouscule. Un vin vrai et authentique qui demeure, à l'inverse des vins de cépage, un assemblage de nos trois cépages traditionnels fermentés ensemble.

A l'aise dans son époque et bien dans sa bouteille, il le sera aussi sur votre table pour votre plus grand plaisir et celui de vos convives.

Un vin moderne, friand et gourmand, né des plus anciennes traditions, à boire quand vous le souhaitez, tous les jours, toute l'année.

Un vin de toutes circonstances, un vin d'amis à déguster tous ensemble,

.... Et tout simplement.