



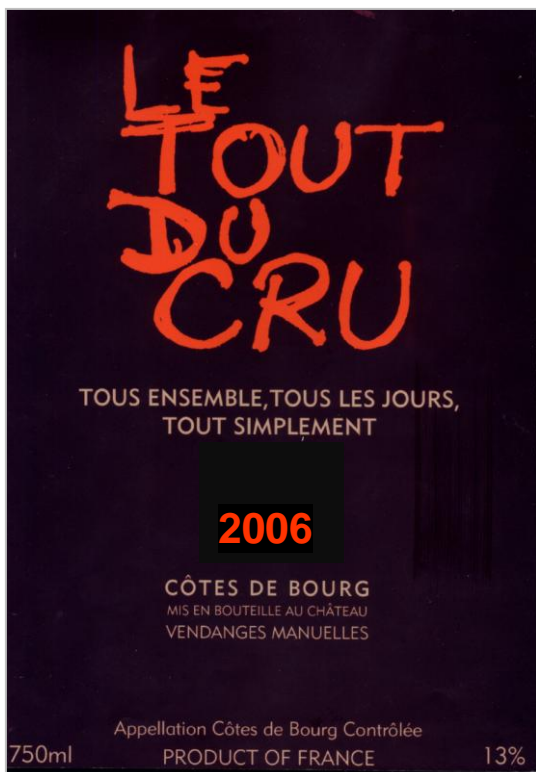
« LE TOUT DU CRU »

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:

This sympathetic insolent young wine, signature of the Château de la Grave, was elaborated with all the serious and the knowledge of four generations of vine growers.

This " Côtes de Bourg " wine is faithful to its reputation "of terrible child" of Bordeaux family wines.

It is a finished wine which shoves out of the way ; an authentic wine which remains. At the opposite of wines made up of only one grape ("vin de cépage"), this is a blend of our 3 grapes varieties fermented together since the beginning.

Well in its bottle, it puts you at your ease at once for your greatest pleasure.

A greedy and fruity modern wine made up of the oldest traditions to drink when you want every day of the year.

Enjoy this wine in all circumstances, all together, every day ..... simply.