

CHATEAU DE LA GRAVE



CARACTERE 2015



AOC : Côtes de Bourg rouge

Cépage : Merlot 80% - Cabernet Sauvignon (20%)

Terroir : Varié et complexe (argilo-calcaire, graveleux-limoneux, graves rouges)

Vigne : Culture du vignoble raisonnée sans engrais chimiques

Elevage : 12 mois en barrique de chêne et en foudre de 50 hl

Récompense : une Etoile * dans le Guide hachette des vins 2018

Notes de dégustation : Au nez, des notes de fruits rouges (cerise et cassis) relevées d'épices et de poivre sont alliées à un boisé bien fondu. Au palais, les saveurs de raisin mûr accompagnent une chair généreuse et chaleureuse. Une très belle longueur en bouche soutenue par des tanins puissants mais élégants, denses et mûrs.

Ce vin peut se boire jeune mais révèle après quelques années de vieillissement une belle élégance et beaucoup d'harmonie. Très bonne qualité régulière.

A servir chambré (18 à 20°C).

S'apprécie tout au long d'un repas. Il accompagne à loisir depuis une bonne charcuterie de pays ou une terrine de gibier à une entrecôte grillée, un carré d'agneau ou un mijoté de veau bien relevé jusqu'au fromage de préférence bien affiné.