



Château La Grolet

Côtes de Bourg



La cuvée phare du domaine est un vin subtil, complexe et profond. Jeune, des arômes de fruits rouges voir noirs dominant, puis au fil des années des notes de cacao et tabac blond, s'associent à des notes épicées. A boire dans la jeunesse mais aussi très beau vin de garde, temps de garde conseillé : 10 ans. Température de service : 18°C.

Cépages : 70% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon, 10% Cabernet-Franc, 5% Malbec

Profil : Structuré, profond

Accords mets/vins : Côte de bœuf grillée, civets de lapin, fromages

Terroir: Limono-Graveleux

Production : 100 000 bouteilles

Age moyen des vignes : 50 ans

Rendements : 25hl/ha

Culture : Bio et biodynamique depuis 2000. Taille en guyot double, enherbement hivernal spontané. Travail des sols au Printemps, laboure un rang sur deux. Traitements associant la bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes telles que la Prêle ou l'Ortie.

Vinification : Fermentation avec levures indigènes du domaine, contrôle des températures en cuve béton. Aucun intrant hormis du Soufre en quantité limitée (40mg/L). Ni collé, ni filtré. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.