

# CÔTES DE BOURG CHÂTEAU LA GRAVIÈRE



Denominazione: AOP Côtes de Bourg (Bordeaux - Francia)

Superficie del vigneto: 10 ha.

Suolo: ghiaia mista ad argilla rossa su sottosuolo calcareo.

Varietà di uva: 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon.

Densità di impianto: 5.500 viti per ettaro.

Età media delle viti: 35 anni in media (80 anni per le più vecchie)

Gestione del vigneto: erba coltivata tra i filari (naturale), potatura bordolese (due rami di base), rimozione delle foglie e vendemmia verde a luglio per una migliore maturazione.

Vendemmia manuale: fine settembre

A settembre 2016, la cantina ha ottenuto la certificazione HVE (agricoltura sostenibile) ad alto valore ambientale al livello più alto 3. Ciò copre essenzialmente quattro aree chiave: protezione della biodiversità, strategia di protezione delle colture, gestione ottimizzata dei fertilizzanti e gestione dell'acqua.

## VINIFICAZIONE

Selezione manuale delle uve, diraspatura totale.

Fermentazione in tini di acciaio inossidabile a temperatura controllata. La crosta galleggiante viene regolarmente immersa all'inizio della fermentazione. Macerazione per due settimane (tra 28° e 32° C)

Invecchiamento: 18 mesi in tini di acciaio inossidabile e miscelato con il 25% di botti di rovere. Imbottigliamento: nel mese di marzo

Note di degustazione: colore scuro, naso di frutti neri, materia carnosa, tannini potenti con masticabilità. Da bere con una costoletta di manzo.

PREMI

Medaglia d'oro al Concours Général Agricole Paris 2023.

91/100 Wine Enthusiast dicembre 2023