



Tête de Cuvée

Château La Grolet Côtes de Bourg



A l'instar de la Quintessence cette sélection comprend systématiquement les deux cépages Malbec et Merlot mais aussi du Cabernet Sauvignon. Charnu et long en bouche des arômes de fruits noirs vont côtoyer surtout en vieillissant des notes de tabac blond et cacao.

Cépages : Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon

Profil : Charnu, richesse aromatique

Terroir : Graveleux

Production: 6600 bouteilles

Âge moyen des vignes : 55 ans

Rendement : 25 Hl/Ha

Culture: Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Vinification : Fermentation avec levures indigènes du domaine. Macération post fermentaire de deux semaines. Elevage d'un an en barriques neuves. Puis sélection des meilleures barriques. So2 total: 50mg/l. Mis en bouteille en jour fruit du calendrier biodynamique. Non filtré, non collé.

Certification : Biologique, Biodynamique, Végane.

Accords mets/vins : Sur un chapon, une pièce de bœuf avec une sauce au poivre, gibier...