



CHÂTEAU
LA GROLET
Côtes de Bourg

Château La Grolet

Cuvée Tradition



C'est la cuvée représentative de l'ensemble du domaine et qui se décline en 2 présentations de styles volontairement opposées : une étiquette dite « du château », reproduction d'une huile sur toile du Château La Grolet et de son magnifique environnement, une étiquette minimaliste au graphisme original. Cette double personnalité reflète la volonté de proposer un vin élégant mais aussi un vin non-conformiste, d'esprit vif et jeune. Son encépagement le permet : 70 % de merlot et 30% de cabernet-sauvignon. Les vignes sont installées sur des coteaux escarpés exposés plein sud et sur un terroir argilo-graveleux.

Jeune, le vin exprime des arômes de fruits rouges. Après 5 années de garde, des arômes de cuir et de cacao s'associent aux fruits rouges encore présents. Les tannins deviennent alors plus soyeux et le vin révèle toute sa complexité.

La Grolet appartient aux vins des Côtes de Bourg, y retrouve une trame tannique soutenue mais les

Hier- commentaires des professionnels sont unanimes, La Grolet dégage une subtilité rarement atteinte dans cette appellation. Est-ce l'effet de la Biodynamie révélatrice des grands terroirs viticoles qui donne cette particularité à ce vin ?

Ein Etikett mit der Aufschrift „du château“, Reproduktion einer Ölleinwand des Château La Grolet und seiner wunderschönen Umgebung, Ein minimalistisches Etikett in Original-Handschrift.

Diese doppelte Persönlichkeit reflektiert den Willen, zugleich einen eleganten Wein aber auch einen nichtkonformistischen Wein, mit einem lebhaften und jungen Geist, anzubieten. Seine Rebsortenzusammensetzung macht es möglich: 70 % Merlot und 30% Cabernet-Sauvignon. Die Weinberge sind in steilen Hanglagen angebaut, die vollkommen nach Süden gerichtet sind, in einer ton- und kieshaltigen Gegend.

Als junger Wein drückt er das Aroma roter Früchte aus. Nach einer Lagerung von 5 Jahren, gesellen sich die Aromen von Leder und Kakao zu den noch vorhandenen roten Früchten. Die Gerbstoffe werden dann seidiger und der Wein entfaltet seine ganze Komplexität.

„La Grolet“ gehört zu den Weinen der Côtes de Bourg. Dort findet man einen intensiven tanninhaltigen Charakter, wobei die Kommentare der Fachleute jedoch einstimmig sind. „La Grolet“ löst eine Feinsinnigkeit aus, die bei dieser Herkunftsbezeichnung selten erreicht wird. Ist dies auf die bezeichnende Biodynamik der großen Weinanbaugebiete zurückzuführen, die diesem Wein diese Besonderheit verleiht?

This is the representative vintage from the estate, and is presented in 2 versions, which are deliberately very different: One with a "Du château" (from the chateau) label, a reproduction of an oil painting of Château La Grolet and its magnificent surroundings,

on the other with an original graphic on a minimalist label.

This dual personality reflects the intention to offer a wine which, while elegant, is also non-conformist, with a lively, young spirit. The grape varieties from which it is made - 70% Merlot and 30% Cabernet-Sauvignon - make this possible. The vines grow on the scarp slopes fully exposed to the south on clay-gravel soil.

When young, the wine reveals aromas of red fruit. After being kept for 5 years, aromas of leather and cocoa are associated with the red fruits which are still present. The tannins become more silky, and the wine reveals all its complexity.

La Grolet belongs to Côtes de Bourg wines, and there is a definite tannic background, but professionals' comments are unanimous: La Grolet reveals a subtlety which is rarely seen in wines from this appellation. Could it be the effect of the influential Biodynamism of the great wine-producing regions giving this particular quality to this wine?

