

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Blanc (Sec)

Encépagement :

25% Sauvignon Blanc - 25% Sauvignon Gris
40% Sémillon - 10% Muscadelle

Terroir :

Argilo – Calcaire - Sablonneux

Culture :

Age des Vignes : 10 à 50 ans. Exposition en coteaux. Vignes basses à densité élevée de 5 000 pieds/ha pour respecter l'équilibre du sol et l'alimentation du cep (1 pied produit 1 litre). Limitation des traitements phytosanitaires par suivi des cultures en lutte raisonnée. Limitation du désherbage par travail du sol et enherbement maîtrisé.

Vinification :

Ramassage et tri manuel pour une sélection sanitaire inégalable. Pressurage en grappes entières pour limiter l'oxydation et préserver le caractère fruité du cépage. Pressoir de dernière technologie. Repos pré-fermentaire 10°C durant 8 jours. Fermentation à basse température (17°C) afin de sublimer l'expression fruitée. Elevage sur lies fines pendant 3 mois.

CUVEE TRADITION BLANC SEC - Millésime 2016 :

Visuel : Brillant, couleur jaune pâle.

Olfactif : Nez fruité dominé par des notes citronnées et de sauvignon.

Dégustation : Grande fraîcheur en bouche et bon équilibre. Très expressif sur base d'agrumes, il possède un côté charmeur par sa souplesse tout en gardant la tonicité acide d'un millésime équilibré.