

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

100% Merlot

Terroir :

Sablonneux et Argilo-graveleux

Culture :

Age des Vignes : 40 à 90 ans. Exposition Sud 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 :

Sélection parcellaire et post fermentaire des meilleures cuves de merlot.

Nous vendangeons en sur-maturité avec tri systématique à la vigne et au chai pour éliminer les graines altérées.

Contrôle des températures durant la fermentation (entre 26° et 28°C) pour préserver le caractère fruité.

Fermentation et macération longues de 5 semaines avec immersion permanente de la peau de raisin pour favoriser l'extraction de couleur et d'arômes complexes. Elevage en fûts de 500 litres dans notre carrière durant 12 mois à 13° été comme hiver et 100% d'humidité pour affiner les tanins, conserver la rondeur et le fruit.

CUVEE L'OR - Millésime 2007 :

Visuel : Belle robe tuiée

Olfactif : Nez charmeur dominé par des arômes de fruits rouges

Dégustation : Bouche légère et raffinée. Belle persistance aromatique

Temps de garde : 2018

