

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

100% Merlot

Terroir :

Grave - Argilo-graveleux

Culture :

Age des Vignes : 20 à 60 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 fût de 500 litres (50% fût neuf) 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.

Cuvée Prestige - Millésime 2014 :

Visuel : Teinte rubis intense.

Olfactif : Bouquet de petits fruits rouges souligné de notes boisées.

Dégustation : Ce vin est charnu et charpenté avec des tanins bien mûrs procurant une sensation de délicatesse.

Temps de garde : 2025