

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

50% Merlot – 50% Malbec

Terroir :

Sablonneux et Argilo-graveleux

Culture :

Age des Vignes : 50 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 et de malbec. 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 neufs 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.

Cuvée Terroir - Millésime 2013 :

Visuel : Belle robe grenat

Olfactif : Nez fruité dominé par des arômes de malbec (notes poivrées et épicées)

Dégustation : Beaucoup de finesse et de puissance en bouche. Les tanins sont très souples et élégants. Un très grand vin.

Temps de garde : 2025