

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

90% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon

Terroir :

Argilo - Graveleux-Sablonneux

Culture :

Age des Vignes : 20 à 60 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 :

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 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 Tradition - Millésime 2015 :

Visuel : Jolie teinte grenat

Olfactif : Nez intense sur des notes d'élevage discrètes et fondues accompagnées de fruit frais

Dégustation : Attaque souple. Evolution ronde et acidulée. Fin de bouche tout en rondeur et finale tenue par des tanins bien présents

Temps de garde : 2025