

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

100% Merlot

Terroir :

Grave blanche

Culture :

Cuvée parcellaire plantée en 1923. 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 : Ramassage et tri manuels pour une sélection sanitaire inégalable.

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 Vieilles Vignes - Millésime 2015 :

Visuel : La Robe est profonde et sombre .encore des reflets violacés

Olfactif : Nez puissant de fruits mûrs, confiturés.

Dégustation : L'élevage est fondu, la bouche puissante, souple et structurée à la fois. Complexité digne des vieux ceps d'origine.

Temps de garde : 2030