

DOMAINE de la GRAVE

Famille Roche



Appellation :

Bordeaux Supérieur Rouge

Encépagement :

95% Merlot – Cabernet Franc 5%

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 en cuve ouverte avec pigeage traditionnel aux pieds.

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. Fermentation malolactique en fûts neufs de 500 litres, élevage durant 18 mois dans notre carrière à 13° été comme hiver et 100% d'humidité pour affiner les tanins, conserver la rondeur et le fruit.

Cuvée Vieilles Vignes - Millésime 2012 :

Visuel : Rouge foncé

Olfactif : Torrifié, fruits noirs, noix de coco

Dégustation : Beaucoup de fruits, très complexe, charnu et charpenté

Temps de garde : 2022

