

# 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 2012 :**

**Visuel :** Reflets tuilés sur la frange

**Olfactif :** Très parfumé, bouquet naissant

**Dégustation :** Des tanins tout en finesse, rendent ce millésime très gourmand tout en gardant la typicité des Bordeaux

**Temps de garde :** 2020