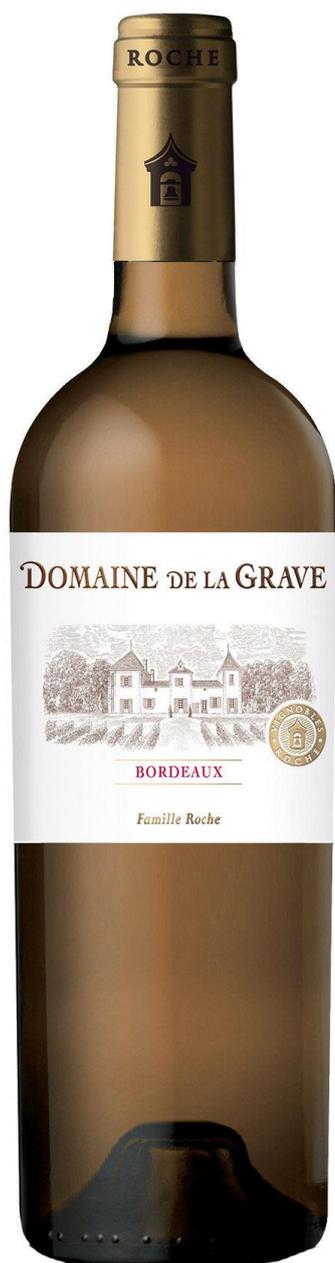




**DOMAINE DE LA GRAVE**  
**BORDEAUX – Typé Grave**



**PROPRIETAIRE :** Famille Roche  
**DIRECTEUR TECHNIQUE :** DAVID ROCHE  
**CÉNOLOGUE ET CONSULTANT**  
Arnaud Chambolle

**APPELLATION :** Bordeaux Blanc  
**SUPERFICIE DU VIGNOBLE :** 2,42 hectares  
**AGE MOYEN DES VIGNES :** 40 ans  
**TERROIR :** Argilo-sableux

**MILLESIME 2019**

**PRODUCTION :** 4000 bouteilles  
**ASSEMBLAGE :** 25% Sauvignon blanc, 25% Sauvignon gris  
et 10% Muscadelle, 40% Sémillon

**CLIMAT**

Après un printemps pluvieux qui engendre coulure et millerandage, arrive, fin juin, une canicule qui rapidement fait souffrir les vignes. Pour ces différentes raisons la maturation est hétérogène. Un millésime de vigneron, ou l'observation et le savoir-faire permettent de faire les bons choix à chaque instant.

**METHODES CULTURALES**

Viticulture raisonnée.

**VINIFICATION**

En fûts neufs, ramassage et tri manuel pour une sélection sanitaire inégalable. Pressurage en grappes entières, repos pré-fermentaire à froid durant 8 jours. Filtration des bourbes pour exploiter la typicité du cépage, levures sélectionnées.

**ELEVAGE**

Fermentation et élevage en fûts de chêne, bâtonnage une fois par semaine durant 7 mois.