



DOMAINE DE LA GRAVE PRESTIGE

PROPRIETAIRE : Famille Roche
DIRECTEUR TECHNIQUE : David Roche
CŒNOLOGUE & CONSULTANT
Arnaud Chambolle

APPELLATION : Bordeaux Supérieur
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 6 hectares
AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans
Terroir : Sablonneux et Argilo- Graveleux

MILLESIME 2016

PRODUCTION : 28 000 bouteilles
ASSEMBLAGE : 50% Merlot – 50% Malbec
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES
DEGRE : 13.5 % vol.

CLIMAT

Alors que l'année démarre dans des conditions difficiles : 1 ère moitié l'année trop humide avec une forte pression mildiou, le climat bascule sècheresse dès le mois de juin, avec quasiment trois mois sans une goutte d'eau. Les nuits fraîches permettent une maturation lente des baies. Deux pluies mi et fin septembre relancent la maturation qui est optimale au moment de la récolte. Qualité et quantité dans un style classique : plus élégants et frais que 2015.

METHODES CULTURALES

Viticulture raisonnée. Vignes basses, densité 5000 pieds/ha

VINIFICATION

Sélection parcellaire avec tri. Fermentation et macération longues de 5 semaines.

ELEVAGE

12 mois en fûts de 500 litres neufs Allary

