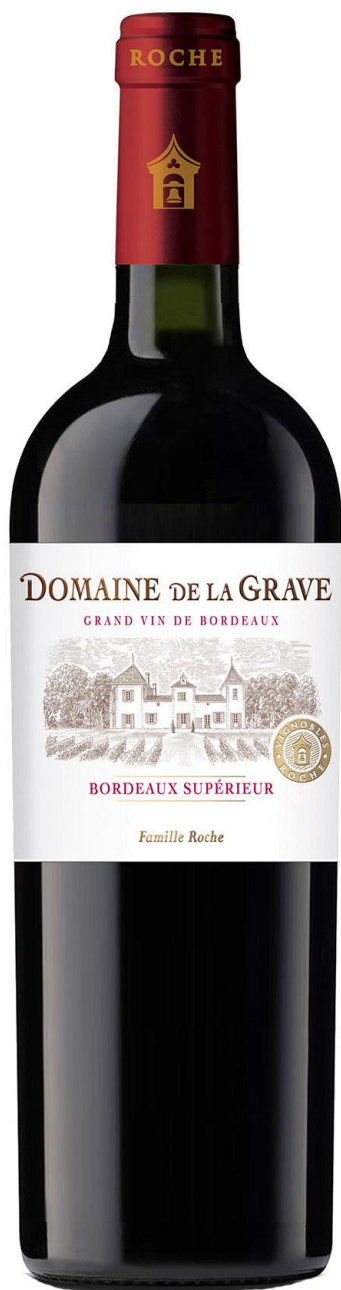




## DOMAINE DE LA GRAVE TRADITION



**PROPRIETAIRE** : Famille Roche  
**DIRECTEUR TECHNIQUE** : David Roche  
**CÉNOLOGUE & CONSULANT**  
Arnaud Chambolle

**APPELLATION** : Bordeaux Supérieur  
**SUPERFICIE DU VIGNOBLE** : 10 hectares  
**AGE MOYEN DES VIGNES** : 40 ans  
**TERROIR** : Argilo Graveleux - Sablonneux

### MILLESIME 2016

**PRODUCTION** : 40 000 bouteilles  
**ASSEMBLAGE** : 90 % Merlot – 10 % Cabernet Sauvignon

### CLIMAT

Alors que l'année démarre dans des conditions difficiles : 1 ère moitié de l'année trop humide avec une forte pression mildiou, le climat bascule à la sécheresse 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

Vinification en cuves thermo-régulées, levures sélectionnées –  
4 semaines de cuvaison.

### ELEVAGE

20 % en cuves, 80 % en fûts de 500 litres de 1 vin et plus dans notre carrière durant 12 mois à 100% d'humidité

