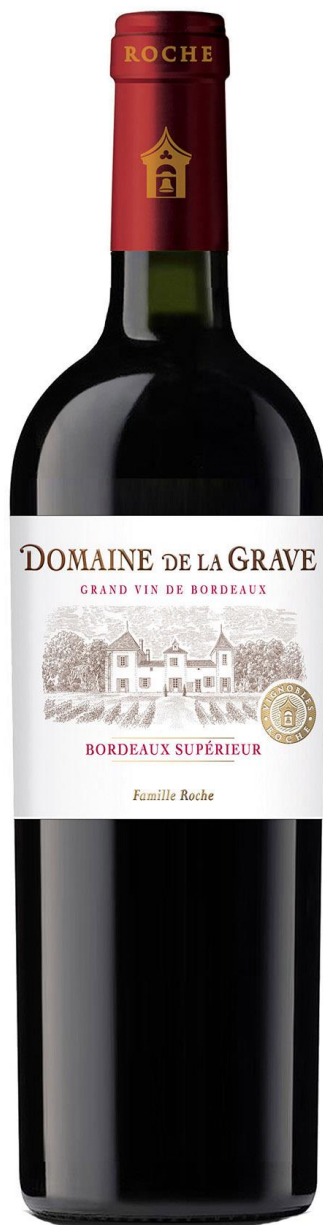




DOMAINE DE LA GRAVE TRADITION



PROPRIETAIRE : Famille Roche
DIRECTEUR TECHNIQUE : David Roche
CENOLOGUE & CONSULANT
Arnaud Chambolle

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

MILLESIME 2018

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

CLIMAT

Un printemps, pluvieux et marqué par la grêle, a d'abord suscité de vives inquiétudes. Puis, des conditions estivales exceptionnellement sèches et ensoleillées se sont installées, de façon providentielle, à partir de la mi-juillet pour perdurer jusqu'à la fin octobre. La maturation est complète pour chaque cépage grâce à des mois d'août et septembre suffisamment secs mais sans chaleurs excessives.

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