



DOMAINE DE LA GRAVE VIEILLES VIGNES DE 1923



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

APPELLATION : Bordeaux Supérieur
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 2 hectares
AGE MOYEN DES VIGNES : 95 ans
TERROIR : Graveleux

MILLESIME 2016

PRODUCTION : 8 500 bouteilles
ASSEMBLAGE : 100% Merlot
CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES
DEGRE : 14.5 % vol.

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 sur sélection massale plantée en 1923

VINIFICATION

Vendanges et tris manuels. Fermentation en grappes entières. Fermentation malolactique en fûts de 500 litres neufs ALLARY.

ELEVAGE

18 mois en fûts de 500 litres neufs Allary