



## DOMAINE DE LA GRAVE VIEILLES VIGNES DE 1923



**PROPRIETAIRE :** Famille Roche  
**DIRECTEUR TECHNIQUE :** David Roche  
**OENOLOGUE & CONSULTANT**  
Arnaud Chambolle

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

### MILLESIME 2018

**PRODUCTION :** 10 000 bouteilles  
**ASSEMBLAGE :** 100% Merlot  
**CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES**  
**DEGRE :** 14.5 % vol.

### 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 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



## NOTE DE DEGUSTATION

### **Yves Beck - 88/100**

Très agréable ce bouquet ! Il révèle d'invitantes notes de cassis, de poivre et de réglisse, de manière harmonieuse. Caractère crémeux et texture soyeuse en bouche. Le vin est équilibré et bien soutenu par ses tannins. A savourer dans sa jeunesse. 2021-2030

### **James Suckling - 90**

Aromas of wild berries, red apples, clay and red tea. It's medium-bodied with sleek, fine-grained tannins. Nice minerality to this with a fresh finish. Drink or hold.

### **Xavier Lacombe (XL-Vins) - 88-89/100**

Légères notes de violettes sur un lit de cassis. Un soupçon de réglisse est aussi perceptible. La matière en bouche est assez délicate avec une texture crémeuse, enveloppante. L'ensemble est structuré, cohérent, et la finale a une bonne matière tannique mais qui sait se montrer accessible. (2022-2030)