



Millésime:	<b>2018</b>
Assemblage:	70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot`
Surface:	2Ha
Nombre de bouteilles:	12000 bouteilles
Sol:	Argilo Graveleux
Vinification/Elevage:	Traditionnel en fût de chêne et cuve en ciment
Durée de cuvaison:	30 jours
Contrôle des températures:	Par ruissellement et thermo-frigo-pompe
Barrique:	10% / 18 mois
Vendanges:	Mécaniques
ABV:	13,50%
Porte greffe:	101-14
Age moyen de la vigne:	15 à 20 ans
Type de taille:	Guyot Double (GD) / Guyot Simple (GS)
Densité:	GD 5000 pieds/Ha / GS 6250 pieds/Ha
Conseil dégustation:	18 à 20 °C
Conservation:	3 à 5 ans
Récompenses:	Coup de Cœur Guide hachette

**Vignoble certifié HVE niveau 3**  
**Appellation Médoc Contrôlée**

**C'est en 2018, lorsque le vignoble est certifié HVE3, que Pierre Yves, véritable artiste dans l'âme écrit une nouvelle partition. Rock Grave est une version Rock n' Roll du Château Roquegrave, un clin d'œil décalé au cru bourgeois. C'est à la fois un mélange d'émotions, d'expérience et de savoir faire sans les conventions.**