

Gamme Horizon

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah et carignan.

Garde

A déguster dès aujourd'hui.
Peut se conserver 3 à 5 ans.

Terroir

Sol argilo-sablonneux situé entre Sablet et les bords de l'Ouvèze.

Conduite du vignoble

Vendanges en partie manuelles.
Taille courte en gobelets et cordons.

Vinification

Traditionnelle en cuve béton de 8 à 10 jours max. Gros travail de remontage, pigeage, délestage pour garder un maximum de fruits.
Élevage en cuve classique puis en bouteille.

Dégustation

Un nez qui s'ouvre sur les fruits rouges, rehaussés par une pointe d'épices. Une bouche gourmande avec la même typicité aromatique.

Mets & vins

Vin de plaisir à partager entre amis. Il s'accordera très bien avec les fromages à pâte molle. Côté viandes, les viandes blanches sont à privilégier et il se mariera très bien avec la charcuterie, une mention spéciale pour toute terrine.

Retrouvez-nous sur notre site legravillas.fr



Le Gravillas - 76 chemin de la Diffre - 84110 Sablet / 04 90 46 94 83 - contact@legravillas.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.