

Gamme Souvenirs

Mémoire de Vignerons

Côtes du Rhône Villages Sablet



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah et mourvèdre.

Garde

Peut se conserver entre 7 et 10 ans.

Terroir

Son vignoble situé au pied du clocher de Sablet, tout en pentes douces, se nourrit de sols sableux, d'argiles rouges décalcifiées et de cailloutis de dimensions variées.

Conduite du vignoble

Sélection parcellaire de vignes de plus de 30 ans. Vendanges en partie manuelles. Assemblage de nos vieilles vignes à petits rendements, lui donnant toute sa puissance et concentration aromatique. Taille en gobelets et cordons.

Vinification

Élevage de 18 mois en cuve béton avec sélection minutieuse des baies et cuvaison de 3 semaines très dynamique et respectueuse du vin. Maîtrise de la température à chaque étape. Élevage en cuve puis en bouteille.

Dégustation

La robe est d'un pourpre brillant. Le nez se concentre sur les fruits noirs réhaussés par les épices du terroir de cette cuvée. En bouche, un vin équilibré sur la rondeur avec une structure tannique fine et serrée. Cette cuvée structurée, gourmande et racée gagnera à être réservée 3 ans pour révéler tout son potentiel.

Mets & vins

Peut être dégusté dans sa jeunesse avec des viandes rouges grillées et légumes. À maturité, il saura s'allier avec les préparations à base de champignons. Parfait avec du fromage, privilégiez les tommes.

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.