

Gamme Horizon

Gigondas

Gigondas Cru des Côtes du Rhône



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah et mourvèdre.

Garde

Entre 3 et 5 ans.

Peut se conserver jusqu'à 10 ans. Il évoluera alors vers des nuances de sous-bois et de truffes.

Terroir

Un terroir de 230 ha juché au sein des dentelles de Montmirail.

Conduite du vignoble

Vendanges manuelles. Suivi précoce de la maturité des raisins à partir du début du mois d'août avec contrôles réguliers. Densité de plantation à hauteur de 4 500 pieds/hectares.

Vinification

Vinification traditionnelle avec élevage de 18 mois en cuve béton et cuvaison pouvant aller jusqu'à 3 semaines. Température contrôlée et maîtrisée à chaque étape. Élevage en cuve qui s'affine ensuite en bouteille.

Dégustation

Une robe ensoleillée d'un grenat soutenu. Nez de fruits rouges et noirs parfois confiturés et épicés.

Bouche puissante et gourmande. Les tanins accompagnent une finale marquée pour un vin d'une grande richesse aromatique, tout en équilibre.

Mets & vins

En accompagnement de viandes relevées, grillées ou braisées. Il sera également le compagnon parfait du petit gibier, des civets et daubes. Il pourra aussi vous surprendre en dessert, sur du chocolat noir.

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.