

Gamme 1935

# Rasteau 1935

Cru des Côtes du Rhône



LE GRAVILLAS  
depuis 1935



## Cépages

Grenache, syrah, mourvèdre et carignan.

## Garde

Peut se conserver jusqu'à 10 ans.

## Terroir

À 300 m d'altitude sur un terroir aux argiles bleues.

## Conduite du vignoble

Vendanges en partie manuelles.

## Vinification

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

Élevage en cuve puis en bouteille.

## Dégustation

Une robe rouge brillante. Au nez, il se dégage des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs nuancés par de légères notes poivrées.

En bouche, des tanins jeunes, des notes d'épices, de réglisse et de cuir viennent enrichir le palais.

## Mets & vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec une côte de bœuf maturée ou un tian de légumes. Idéal en accompagnement d'un Saint-Nectaire.

Retrouvez-nous sur notre site [legravillas.fr](http://legravillas.fr)



Le Gravillas - 76 chemin de la Diffre - 84110 Sablet / 04 90 46 94 83 - [contact@legravillas.fr](mailto:contact@legravillas.fr)

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