

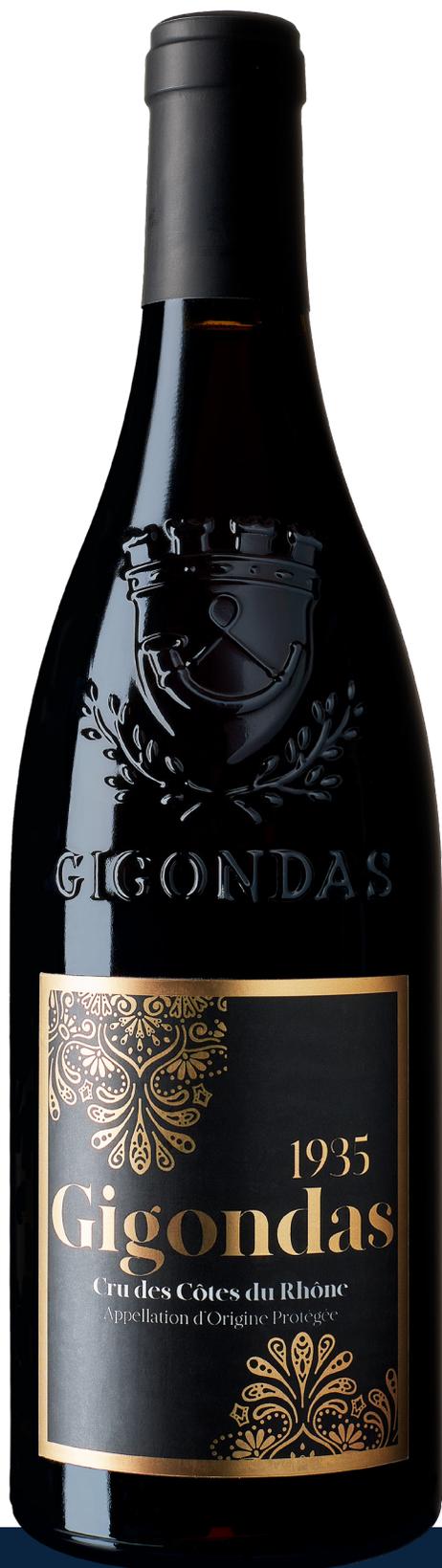
Gamme 1935

Gigondas 1935

Gigondas Cru des Côtes du Rhône



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah, mourvèdre et carignan.

Garde

Peut se conserver jusqu'à 15 ans.

Terroir

Issu d'une sélection parcellaire de Gigondas, un terroir structuré et généreux, mettant en lumière un joyaux d'exception, les 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

Sélection minutieuse des baies.
Un élevage doux et long, 18 mois en cuve et 9 mois en fût de chêne.

Dégustation

Une robe intense d'un grenat soutenu. En bouche, il révèle un vin racé, aux notes de baies rouges avec une belle longueur en bouche légèrement toastée et vanillée.

Mets & vins

Vin d'hiver, compagnon idéal les repas gourmands ! Il accompagnera parfaitement du gibier, des viandes persillées ou des fromages racés.

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.