

Gamme Horizon

Séguret

Côtes du Rhône Villages Séguret



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah, mourvèdre et carignan.

Garde

Peut se conserver entre 4 à 5 ans.

Terroir

Alternance de plaines et de collines plantées en terrasses quelquefois escarpées.

Conduite du vignoble

Vendanges en parties manuelles.
Taille en gobelets et cordons.

Vinification

Cuaison longue traditionnelle pouvant durer jusqu'à 3 semaines pour en extraire une matière phénolique tout en rondeur. Lors de la fermentation la température est maîtrisée et ne dépassera pas les 28 degrés.
Mise en bouteille après 14 mois d'élevage en cuve.

Dégustation

Robe d'un pourpre intense aux reflets violacés. Nez de fruits noirs puis épicé voire avec de fines touches de résine de pin. On retrouve cette richesse en bouche : fraises, confiture de prune, épices avec une pointe de torréfaction. La finale rafraîchissante accompagne une belle longueur.

Mets & vins

Ce vin s'accordera très bien avec un filet mignon ou des veloutés un peu relevés. C'est également une merveille avec les fromages à pâte molle et à croûte fleurie du type camembert, brie ou coulommier.

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.