

Gamme Horizon

Plan De Dieu

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache, syrah et mourvèdre.

Garde

Peut se conserver entre 3 et 5 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire en galets roulés sur une grande plaine où pousse la garrigue.

Conduite du vignoble

Vendanges en partie manuelles.

Vinification

Cuvaison 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

Une robe pourpre, au nez des notes de griottes et de cerises dans lesquelles sont mêlées toutes les senteurs de la garrigue. Le tout se retrouve dans une bouche structurée et racée !

Mets & vins

En entrée, il vous ravira avec tout type de beignet ou bien des tartes salées et cakes relevés. C'est une véritable merveille avec un couscous ou n'importe quel sauté. Pour les fromages, privilégiez les croûtes lavées. En dessert, il saura vous étonner sur un marbré par exemple ou encore sur un bavaois.

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.