

Gamme Horizon

Rasteau

Côtes du Rhône Villages Rasteau



LE GRAVILLAS
depuis 1935



Cépages

Grenache et syrah.

Garde

Peut se conserver entre 3 à 5 ans.

Terroir

Terrasses caillouteuses et des zones de marnes argileuses rouges et grises

Conduite du vignoble

Haute Valeur Environnementale

Vinification

Vinification traditionnelle en cuve béton, cuvaison de 3 semaines avec une extraction douce des tanins et des anthocyanes.

Dégustation

Sa robe rubis séduit l'œil, tandis que le nez dévoile des arômes de fraise et de framboise confiturées. En bouche, la gourmandise est au rendez-vous, portée par des tanins soyeux et rehaussée de subtiles notes de sous-bois.

Mets & vins

Ce vin s'accordera à merveille avec un filet de chevreuil accompagné d'airelles et de champignons, ainsi qu'avec une viande rouge, quelle soit grillée ou en sauce.

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.