

Domaine de la Graveirette

Côtes-du-Rhône

2017

Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : Disponible

| | |
|----------------------|--|
| Pays | France |
| Producteur | Domaine de la Graveirette |
| Appellation | Côtes-du-Rhône |
| Région | Rhône |
| Couleur | Rouge |
| Intensité | N/D |
| Temps de Garde | 5 ans à 7 ans |
| Encépagement | 100 % Grenache |
| Vinification | Après un léger foulage et un égrappage total, le raisin est mis en cuve béton ou inox pour fermenter environ 20 jours. |
| Sol | Les sols sont argilo sableux et moyennement caillouteux. |
| Rendement | 45 hectolitre/hectare. |
| Élevage | En cuves inox et en fûts. |
| Âge moyen des vignes | 40 à 60 ans |
| Travail de la vigne | Culture biologique et biodynamique. Certifié Écocert depuis 2015. |
| Pourquoi on l'aime? | Nez intense et d'une grande complexité avec des arômes de fruits rouges, d'épices (poivre), de cuir et de réglisse. Les arômes présents au nez se retrouvent également en bouche. Bonne longueur et bon équilibre. |

