

LES GRAVETTES

55% grenache, 30% cinsault, 15% syrah

Âge moyen des vignes : 30 ans

Taille en cordon de royat et gobelet

Terroir sur terrasses caillouteuses (éboulis calcaires) à Montpeyroux (Lieu-dit La Barthassade) et à Jonquières (Lieu-dit Les Combariolles et Bois de Paulhau)

Rendements : 35 hl/ha

VINIFICATIONS : vendanges entières (à 60% pour le grenache et 50% pour la syrah), encuvage et décuvaqe par gravité, remontages pendant les 2/3 de la fermentation puis pigeages, contrôle des températures, cuvaion de 3 semaines.

ÉLEVAGE : 17 mois en demi-muids, barriques et œuf béton.

DÉGUSTATION : nez sur des notes balsamiques, de chocolat et de fruits rouges (fraise). Bouche volumineuse, caractérisée par une grande souplesse et de la fraîcheur.

À boire de préférence à 16°C.

