

Domaine de la Graveirette

Côtes-du-Rhône

2022

Unités : 12 bouteilles par caisse
 Format : 750ml
 Statut : En commande

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
Viticulture	Biodynamie
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.
Ce qui le rend unique	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.

