



DOMAINE DES
GRAVENNES

Marie Louise

Cuvée prestige des Gravennes, la cuvée Marie Louise rend hommage à celle qui des années durant joua un rôle primordial dans l'essor du domaine. Ce vin, à son image, mêle caractère, tendresse, complexité et épices.

Fiche d'identité

Appellation : AOP Côtes du Rhône rouge
Millésime : 2016
Cépages : 50% Mourvèdre, 30% Grenache, 20% Syrah
Alcool : 14,5°

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir graveleux argilo-calcaire. Vieilles vignes de 50 ans de mourvèdre. 25-30hl/ha. Culture biologique. Vendange manuelle. Elevage en fûts de chêne.

Les notes de l'oenologue



Marie Louise se pare d'une robe d'un intense rubis



Son odeur rappelle un mélange de fruits rouges et fruits noirs mêlés à une touche de cèdre et de vanille.



Sa bouche ample et concentrée est d'une grande finesse et finit sur une note réglissée.



Viande rouge braisée, gibiers, plats relevés aux épices, daube, chocolat,...

Service

Température de service : 15°C à 17°C
Optimum de dégustation : 2017-2030

Contenants

Bouteilles 75cl - Magnum 1,5l et

