



DOMAINE DES
GRAVENNES

Agapé

Dans la langue grecque, Agapé signifiait amour fraternel et de bienveillance, comme celui qui lie les deux frères à la tête du domaine. En latin, il se traduit par Caritas qui donnera le mot charité et rattache cette cuvée à l'association « reconnaissance » (Dieulefit) par le reversement d'une partie des ventes.

Fiche d'identité

Appellation : AOP Côtes du Rhône blanc
Millésime : 2018
Cépages : 100% Viognier
Alcool : 13°

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir sablonneux. Culture biologique. Vendange manuelle. Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox. Vieillessement d'un quart de la cuvée en fûts de chêne.

Les notes de l'oenologue



Brillant, jaune pâle au reflet doré



Le nez, présente des notes de fleurs blanches, pêche fraîche, une pointe de noisette et de poivre blanc.



L'attaque est grasse et ronde. Elle laisse place à une jolie fraîcheur apportée par l'acidité qui révèle les arômes de pêche et de noisette.



Viande blanche, Fromages à pâtes sèches, tarte à la noix ou à la praline, chocolat ...

Service

Température de service : 7°C à 10°C
Optimum de dégustation : 2019-2024

Contenants

Bouteille de 75cl



EARL DOMAINE DES GRAVENNES

2933 Route de Baume – 26790 Suze La Rousse

Tel : +33 (0)4 75 04 84 41—@: contact@domainedesgravennes.com

www.domainedesgravennes.com