DOMAINE DES GRAVENNES

Terre d'histoire

Les vestiges romains retrouvés sur les parcelles qui composent cette cuvée lui ont donné son nom « Terre d'Histoire ». Mais l'Histoire n'est pas tout, la Terre, ici composée d'un mélange caillouteux et argilo calcaire confère au vin sa richesse et sa finesse.

Fiche d'identité

Appellation : AOP Côtes du Rhône Villages Suze la Rousse rouge
Millésime : 2022
Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache
Alcool : 14°

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir graveleux argilo-calcaire. 35hl/ha. Vieilles vignes de 20 à 50 ans. Culture biologique. Vendange manuelle. Elevage en cuve béton.

Les notes de l'oenologue

Robe d'un intense rouge grenat

Le nez, dense, est marqué par des arômes de fruits rouges compotées (cerise, prune), des épices douces.

Sa bouche se montre franche, fraîche, entière et d'une belle concentration. Elle offre à la fois du fond et une allonge persistante.

Viande rouge braisée ou en sauce, agneaux, daubes, chocolat,…

Service

Température de service : 15°C à 17°C
Optimum de dégustation : 2023-2028

Contenants

Bouteilles 75cl

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

EARL DOMAINE DES GRAVENNES
2933 Route de Baume – 26790 Suze La Rousse
Tel : +33 (0)4 75 04 84 41—@: contact@domainedesgravennes.com
www.domainesdesgravennes.com