



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 : 2014  
Cépages : 100% Viogner  
Alcool : 15°

### 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 : 2016-2022

### Contenants

Bouteille de 75cl

