



DOMAINE DES
GRAVENNES

Agapé



Dans la langue grecque, Agapé signifie 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. Une participation de 2€ par bouteille est versée à l'association Simon de Cyrène, à Marseille, qui développe et anime des "maisons partagées" où cohabitent personnes valides et handicapées.

Fiche d'identité

Appellation : IGP Drôme Comté de Grignan blanc
Cépages : 100% Viognier
Alcool : 14.5°
Terroir : graveleux et argilo calcaires

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
Temps de garde conseillé: 4 à 5 ans maximum

Contenants

Bouteille de 75cl

