



DOMAINE DES
GRAVENNES

Les Frangins

2014, Rémi rejoint son frère Luc pour reprendre le domaine familial. L'histoire retiendra qu'ils décidèrent par une chaude nuit d'été de marquer l'événement par la création de la cuvée « Les Frangins » à l'image de leur collaboration : conviviale, acidulée et équilibrée.

Fiche d'identité

Appellation : AOP Côtes du Rhône rosé
Cépages : 50% Grenache, 40% Mourvèdre, 10% Syrah
Alcool : 12°
Terroir : graveleux et argilo calcaires

Mode de culture et élaboration du vin

Culture biologique. Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve inox.

Les notes de l'oenologue



Rose tendre et lumineux.



Le nez, intense, propose une agréable variation autour des fruits et fleurs blanches relevé par des notes d'agrumes.



La bouche est ronde et suave, équilibrée par une acidité dosée maintenant une finale fruitée agrémentée d'une pointe d'amertume.



Apéritif, viandes blanches, salades, grillades...

Service

Température de service : 6°C à 8°C
Temps de garde conseillé : 2 à 3 ans

Contenants

Bouteilles (75cl, 150cl et



300cl)



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