



DOMAINE DES
GRAVENNES

Lou Pitchoun

*Il est de notoriété publique que le petit dernier d'une fratrie est toujours le chouchou. En Provence, on l'appelle affectueusement Lou Pitchoun. Hasard ou coïncidence, l'objectivité étant de mise, cette cuvée a été créée à l'arrivée du benjamin, Luc, sur le domaine.
Un vin à son image, frais, accessible et authentique.*

Fiche d'identité

Appellation : AOP Côtes du Rhône rouge

Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Alcool : 13,5°

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir sablonneux et argilo-calcaire. Culture biologique.
Elevage en cuve inox.

Les notes de l'oenologue



Rouge rubis et brillant.



Le nez, intense, propose une agréable variation autour des fruits rouges (fraise, framboise, cassis).



En bouche, ce vin de plaisir est tourné sur la fraîcheur, les fruits rouges (fraise framboise), une pointe épicé, aux tanins fins et souples.



Apéritif, viandes blanches, charcuterie, salades composées, grillades, ratatouille, veau à l'estragon ...

Service

Température de service : 14°C à 16°C

Temps de garde conseillé : 2 à 3 ans

Contenants

Bouteilles
75cl, 150cl



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