



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 Village Suze la Rousse rouge

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah

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 compotés (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

Temps de garde conseillé: 4 à 5 ans

Contenants

Bouteilles 75cl



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