



DOMAINE DES
GRAVENNES

Tradition

«Une tradition, ce n'est jamais qu'un progrès qui a réussi» M. Druon.
Jean et Bernadette l'avaient pressenti quand ils décidèrent de planter
des cépages blancs sur un terroir historiquement rouge. Ces sols
sableux apportent à ce Côtes du Rhône blanc, à la fois fraîcheur, fruit
et finesse, qui en font depuis 20 ans un des étendards du domaine.

Fiche d'identité

Appellation : AOP Côtes du Rhône blanc

Cépages: 60% Grenache blanc, 20% Marsanne, 10% Roussane
10% Viognier

Alcool : 13,5°vol

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir sableux. Culture biologique. Vendange manuelle.
Pressurage direct. Fermentation à basse température en cuve
inox.

Les notes de l'oenologue



Limpide, brillant, jaune pâle aux reflets dorés.



Intense, des arômes de fleurs blanches, pêche et
poire suscitent la gourmandise.



Ronde et riche, la bouche est équilibrée par une
acidité bienvenue apportant de la fraîcheur. En écho
aux promesses du nez, on retrouve les arômes de
fleurs blanches, pêches et poires.



Apéritif, poissons à la plancha, viandes blanches,
fromage de chèvre, salades composées ...

Service

Température de service : 7°C à 10°C

Temps de garde conseillé: 2 à 3 ans

Contenants

Bouteilles 75cl et 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