



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LA GRAVETTE

● Grande Réserve



Robe : jaune pâle aux reflets dorés

Nez : notes d'agrumes, de fleurs blanches subtilement vanillé

Bouche : ronde et volumineuse, sur la minéralité

Gastronomie : apéritif, poisson grillé, truite aux amandes, volaille mijotée

Garde : 1 à 3 ans

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Languedoc

Localisation et superficie

Corconne (30)

Cépage(s)

50% Roussanne, 30% Marsanne, 20% Grenache-blanc

Sol(s)

Gravette calcaire d'origine glaciaire avec des argiles rouges

Viticulture

Vinification et élevage

Elevage en cuve
