



BOUTIQUE DE LA
MAISON DES VINS
DU LANGUEDOC

LA GRAVETTE

● Tourtourel



Robe : grenat brillant

Nez : arômes de cerises, de garrigue et d'olive noire

Bouche : soyeuse, tanins discrets, finale expressive

Gastronomie : viandes mijotées et fromages affinés

Garde : 1 à 5 ans

Service : carafier 1h avant, autour de 16°

Appellation

AOP Pic Saint Loup

Localisation et superficie

Corconne (30)

Cépage(s)

50% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan/Cinsault, 10% Mourvèdre

Sol(s)

Gravette calcaire d'origine glaciaire avec des argiles rouges,

Viticulture

Vinification et élevage

Élevage de 12 mois en cuve
