

# Domaine des Gravennes

## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**Domaine des Gravennes - Domaine des Gravennes**

Cuvée

**Tradition**

Appellation

**AOC Côtes du Rhône**

Type

**Blanc**

Millésime

**2023**

Cépages

**Grenache blanc 60%, Marsanne 20%, Roussanne 10%, Viognier 10%**

## EN BREF

«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.

## PRÉSENTATION

Terroir

**Terroir sableux**

**Culture biologique**

Vinification

**Vendange manuelle, pressurage direct, fermentation à basse température en cuve inox**

Élevage

**4 mois en cuve inox**

## CONSEILS

Potentiel de garde

**3 à 5 ans**

## CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 13.5 % vol.**

**Allergènes (sulfite): Contient des sulfites**

**Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf**

**Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait**

**Labels viticoles: AB Agriculture Biologique**

## DONNÉES TECHNIQUES

**Volume de production: 13000**