



BIO

LES GRAVELS ROUGE

Domaine Rotier

Alain et Julien Rotier, Francis Marre

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-rotier

APPELLATION

AOC Gaillac

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

60% Duras, 15% Syrah, 25% Braucol

TERROIR

Le vignoble est installé sur un plateau correspondant à la terrasse moyenne du Tarn. Le terroir est constitué de très beaux sols de graves.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les cépages fermentent séparément à 26-28°C. La durée de cuvaison est de trois à cinq semaines.

En cuve et en barriques anciennes pendant 20 mois.

CARACTÉRISTIQUES

D'une couleur pourpre sombre, ce vin offre dans sa jeunesse des arômes de fruits rouges et noirs, soutenus par des notes réglissées et poivrées. La bouche est ronde et fruitée, avec une pointe de fraîcheur et des tanins ronds et veloutés.

CONSEILS

Servi entre 16 et 18°C, il se marie harmonieusement avec la cuisine du Sud Ouest (magrets, confits, cassoulets?), les viandes rouges et les grillades. Son potentiel de garde est de 5 à 8 ans.