

Domaine Gramiller

Plénitude 2021

AOP Côtes-du-Rhône

- **Cépages :**

50 % Grenache, 40 % Clairette et 10 % Roussanne.

- **Degré alcoolique :** 12,5 % vol.

- **Vignification :** Traditionnelle en cuve de béton brut.

- **Dégustation :**

Parfums de poire fraîche, arômes de fleurs printanières. Délicatesse et élégance.

- **Accords :**

Ce vin accompagnera parfaitement vos tartares de poissons, de légumes ainsi qu'un carapaccio de bœuf.

- **Le Domaine :**

Après 10 ans de culture de nos vignes en agriculture biologique et d'apport à la cave de Rasteau, nous avons créé le Domaine Gramiller en 2017 dans le but de vivre pleinement notre passion pour le vin. Nous cultivons 12 ha de vigne dont 7 ha sont en appellation Rasteau, 3,5 ha en Côtes-du-Rhône et 1,5 ha en vin de Pays. La simplicité et l'attention qualifient notre ligne de conduite pour vous présenter des vins fins, droits et gourmands.

