

Domaine Gramiller

Rêve Blanc 2020

AOP Côtes-du-Rhône

- **Cépages :**

50 % Bourboulenc, 50 % Clairette .

- **Degré alcoolique :** 12,5 % vol.

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

- **Dégustation :**

Bourboulenc et clairette vous dévoilent de subtils arômes floraux (genêt, aubépine), de pêche blanche et d'abricot, de poudre de riz. C'est une cuvée dynamique et rafraichissante.

- **Accords :**

C'est un vin gastronomique, il accompagnera très bien un bar en croûte de sel et au fenouil ou encore un Ossau Iraty fermier.

- **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.

