

Domaine Gramiller

CÔTES DU RHÔNE 2021

Appellation d'Origine Protégée

- **Cépages :**

20 % Grenache, 50 % Syrah et 30 % Carignan.

- **Degré alcoolique :** 13 % vol.

- **Vinification :** Traditionnelle en cuve de béton brut.
Sans soufre ajouté.

- **Dégustation :**

je recèle de subtils arômes de maquis, de baies sauvages, de romarin, d'amandes grillées. Ma texture en bouche est suave, sans excès de richesse avec une belle longueur.

- **Accords :**

Accompagnera à merveille, un carpaccio de cèpes d'été, un œuf cocotte, ou bien encore un tajine d'aubergines.

- **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.

