

Domaine Gramiller

Rasteau 2020

Appellation d'Origine Protégée

- **Cépages :**

50 % grenache, 30 % syrah et 20 % mourvèdre.

- **Degré alcoolique :** 14,5 % vol.

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

- **Dégustation :**

Note de graphite, myrte, garrigue et encens. Cuvée intense et énergique.

- **Accords :**

Accompagnera un pasticcio, des mogettes à la tomate ou bien encore un navarin en avignonnaise.

- **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.

