

Domaine Gramiller

Les Marcells 2020

Appellation d'Origine Protégée Rasteau

- **Cépages :**

85 % grenache, 15 % mourvèdre.

- **Degré alcoolique :** 15 % vol.

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

- **Dégustation :**

Le grenache domine ce vin plein de finesse. Des tanins tendres et fondus dans le fruit. Arômes floraux, de fruits mûrs, pleins soyeux, vivants et équilibrés.

- **Accords :**

Haricots rouges à la provençale, côte de bœuf maturée, entrecôte...

- **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.

Disponible en magnum

