

**Cuvée**

Les Gravoches

Appellation

AOP Côtes-de-Provence

Couleur

Rouge

Millesime

2013

Encépagement

sélection parcellaire

75 %de Mourvèdre de 40 a

25% Carignan de 75 ans

Température de dégustation : 16

Vinification

vendanges manuelles et séparées, éraflage partiel

fermentation sous contrôle des températures

3 délestages à mi fermentation

Eleavage: après fermentation, le vine est élevé 18 mois en boute (demi muids de 600l). Les barriques proviennent de chênes merrain fendus de l'Allier à grains fins, sélectionnés par la tonnellerie Vicard,

Les bois ont été séchés au moins 3 ans naturellement à l'air libre.

Les types de chauffe sont différents sur chaque barrique, ainsi ils apportent leur spécificité dans l'assemblage final

Type de vin

Méditerranéen 13°/14°. Robe grenat.

Fruité (macération semi-carbonique), petits fruits noirs (mûre), épicé, poivré. En bouche, complexité allant vers des notes vanillées, de torréfaction, gibier. En vieillissant, il prend des notes de pruneau, de figue, de fruits cuits, de venaison (ventre de lièvre) et de cuir.

Accords mets/vin

Plats méditerranéens, barbecue.