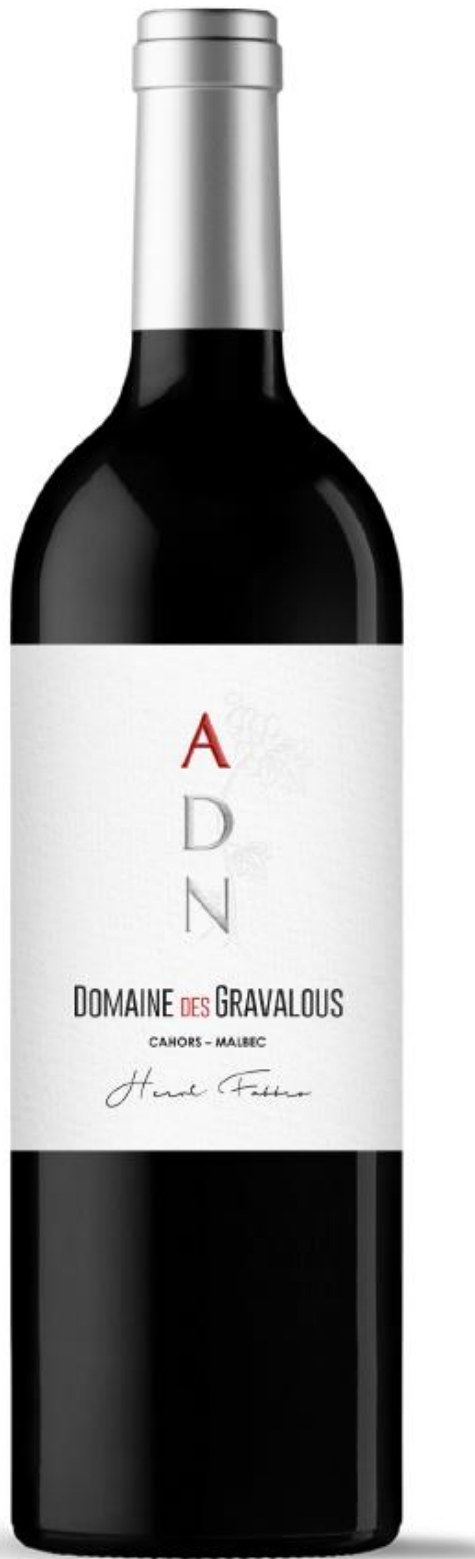


DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors



ADN

AOC Cahors, Rouge

Vignoble familial depuis 4 générations, implanté sur les 3 terrasses de l'appellation Cahors. La superficie en vigne est de 27 ha avec le Malbec en cépage principal. Nous produisons nos vins en respectant les sols et leurs spécificités. Notre philosophie : travailler toutes nos cuvées en monocépage 100% Malbec, en associant un terroir à un mode d'élevage.

FICHE TECHNIQUE

Cépage

85% Malbec, 15% Merlot

Degré

13,5 % alc./vol

Terroir

100% Graves

Vinification

Vendange mécanique avec tri embarqué.

Macération moyenne (8 jours), puis fermentation malolactique

Élevage

En cuve Béton durant 18 mois.

Descriptif

Robe grenat.

Une cuvée portée sur le fruit aux tannins soyeux. Un bel équilibre entre rondeur et finesse.

Conseils de dégustation

A déguster bien accompagné !

Ce vin accompagnera les viandes blanches cuisinées et les viandes du Quercy (canard, gibier, agneau) grillées ainsi que salaison et charcuterie.

Garde

Se boit à partir de 3 ans avec un potentiel de garde de 7 ans.

www.domainedesgravalous.fr

DOMAINE DES GRAVALOUS – LE VIDAL – 46220 PESCADOIRES

Tél : 0033 (0)5 65 22 40 46 - Portable : 0033 (0)6 10 39 37 69 - gravalous@wanadoo.fr