

# DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors

## Indigène, Malbec rouge

Vin de France, 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 et le Chardonnay pour les vins Blancs. Notre philosophie : travailler toutes nos cuvées en monocépage, en associant un terroir à un mode d'élevage.

### FICHE TECHNIQUE

#### Cépage

Malbec

#### Degré

13% alc./vol

#### Terroir

Argilo-calcaire

#### Vinification

Vendanges manuelles.

Macération carbonique pendant 10 jours. Vinification en cuves ovoïdes en préservant les levures indigènes naturellement présentes sur les raisins. Sans intrants, ni sulfites.

#### Élevage

sur lies durant 2 mois

#### Descriptif

Robe rouge claire.

Nez de fruits frais avec des notes intense de framboise. Bouche fraîche et légère. Un vin juteux et élégant.

#### Conseils de dégustation

La cuvée idéale en apéritif, en accompagnement de grillades et salades ainsi que sur les plateaux de fromages (sec, chèvre, pâte dure).

#### Garde

A déguster dans sa jeunesse avec un potentiel de garde de 2/3 ans.



[www.domainedesgravalous.fr](http://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](mailto:gravalous@wanadoo.fr)