

DOMAINE DES GRAVALOUS

Hervé FABBRO

Vin de Cahors



Indigène, Chardonnay Blanc

Vin de France, Blanc

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

Chardonnay

Degré

13% alc./vol

Terroir

100% graves

Vinification

Vinification naturelle en cuves ovoïdes. Levures indigènes des raisins. Sans intrants ni sulfites.

Élevage

sur lies durant 2 mois

Descriptif

Vin minéral. Arômes d'agrumes et notes de fleurs blanches. Bouche ample et ronde, belle fraîcheur. Légèrement perlant à l'ouverture pour le préserver de l'oxydation.

Conseils de dégustation

La cuvée idéale en apéritif et sur les plateaux de fromages (sec, chèvre, pâte dure) et également avec les fruits de mer.

Garde

A déguster dans sa jeunesse avec un potentiel de garde de 3/4 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