

DOMAINE LATHUILIERE GRAVALLON



Accords mets et vins

Volaille, agneau, et veau se dégusteront avec ce vin lors d'un repas d'été.

Détails

Domaine : Domaine Lathuiliere Gravallon

Couleur : Rouge

Effervescent : non

Millesime : 2017

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Primeur : non

Bio : non

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay

Région : Beaujolais

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Fleurie

Caractéristiques

Terroir : Sol sur granite à faible profondeur

Cépage : 100% Gamay

Vendange : Manuelles

Viticulture : Ma vision de la viticulture est toute personnelle : ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Ma philosophie est simple : « Produire les meilleurs raisins possibles ». Je pratique donc une viticulture « raisonnée » où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne (labours ou enherbement) indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre.

Vinification : La vinification est traditionnelle, plus communément appelée semi carbonique. Avec un égrappage pour rendre le vin plus velouté.

Elevage : Elle va durer de 8 jours, c'est un vin de terroir élevé en cuve, son sol granitique ancien donnera des Fleurie sur le fruit et léger et velouté avec des notes florales (pivoine, violette)

Dégustation

Robe : Rouge griotte

Nez : Arôme de fruit rouge et de fruits mûrs à noyaux (griottes)

Bouche : Léger, fruité et gouleyant idéal pour les rouges légers

Finale : Finale légère en bouche

Garde : 3 à 6 ans

Température de service : 18°

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis cinq générations, le vin a toujours été une histoire de famille. C'est il y a une dizaine d'année que j'ai repris, avec mon épouse Cathy, le Domaine familial exploité pendant des années par les parents de Cathy, Renée et Fernand Gravallon. Respectueux du savoir-faire de nos ancêtres acquis au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, j'essaye de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins, fruités et d'un parfait équilibre entre la tradition et la modernité. Quelques chiffres pour le Domaine : 15 ha situés au cœur du beaujolais sur 6 appellations : Les Beaujolais Rouge, Blanc : 2 ha Les Beaujolais villages : 2 ha Les Crus : Le Chiroubles : 50 ares Le Fleurie : 2 ha Le Morgon : 6,5 ha Le Brouilly Pisse Vieille : 2 ha. Nous commercialisons toutes en bouteilles dont 40% en France et 60 % à l'export. Cette année nous avons créé une seconde marque du Domaine" By Cédric Lathuillère" vin sélectionné par nos soins à la même identité que nous.



Plaisirs du vin
Poitiers