

Famille Gras

LES GRANDS CALCAIRES CÔTES-DU-RHÔNE



L'HISTOIRE : La Famille Gras, de 1874 à nos jours, ce sont des femmes et des hommes qui ont façonné un vignoble, transmis une terre, perpétué un savoir-faire, cultivé un amour des lieux et des paysages, au plus près des Dentelles de Montmirail. En 6 générations, la famille, propriétaire du Domaine Santa Duc, a bâti des relations fortes, des amitiés avec des vignerons qui avaient la même philosophie à la vigne mais qui, à un certain moment, ne souhaitaient plus mettre en bouteilles. Experte des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale, elle sélectionne la gamme Famille Gras avec la même rigueur et le même savoir-faire, en y plaçant toute son identité. **RESPECT :** est le maître mot qui guide toutes les décisions. Ces vins du Rhône méridional sont donc authentiques et savoureux, alliant la touche de finesse caractéristique du savoir-faire de la famille à la puissance que l'on en attend. Rasteau, Côtes du Rhône, IGP Vaucluse...les provenances sont diverses, les terroirs et les parcelles sont différents mais c'est toujours la même philosophie : agriculture biologique privilégiée, vinification la plus naturelle possible, vins sélectionnés parmi les terroirs les plus frais de la région ... Le prolongement du plaisir pour tous et la possibilité pour la Famille Gras de continuer à faire le vin que les générations précédentes aimaient à boire, à l'ombre, sous les tonnelles.

LE VIN : En quête d'un vin alliant fraîcheur et minéralité, la Famille Gras privilégie des parcelles implantées sur des sols calcaires et orientées Nord. Les Grands Calcaires est un assemblage de cépages caractéristiques de la Vallée du Rhône offrant à la fois aromatique et tension.

LES CÉPAGES : Grenache Blanc, Clairette et Viognier apportent une belle aromatique. Ugni Blanc, Bourboulenc et Picpoul, acidité et fraîcheur.

L'ÉLEVAGE : Les raisins sont récoltés à juste maturité et sont pressés dans un pressoir pneumatique. Après débordage, la fermentation s'opère en cuves en acier inoxydable thermorégulées. Le vin est ensuite élevé en cuves inox jusqu'à la mise en bouteilles afin de préserver la fraîcheur aromatique.

LES NOTES DE DÉGUSTATION : Les Grands Calcaires est un vin blanc rafraîchissant. Notes de pierre à fusil, de marmelade de pêches, de chèvre-feuille, d'agrumes ainsi qu'une belle acidité en finale.