

Famille Gras

LES PLANS IGP VAUCLUSE



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 Vacluse... 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 : Une grande partie de l'assemblage est constitué par des parcelles plantées en Grenache et Merlot sur la commune de Roaix, au lieu-dit Les Plans, complété par des raisins provenant de parcelles en bordure des appellations régionales.

LES CÉPAGES : Grenache, Syrah, Merlot et Cabernet.

L'ÉLEVAGE : Des contrôles maturité et dégustation des baies guident la date des vendanges. Les raisins sont triés et égrappés à leur arrivée en cave. La fermentation se déroule dans des cuves en acier inoxydable. Remontages et pigeages permettent une extraction en douceur. Après le décuage et la fermentation malolactique, les vins sont soutirés dans des cuves en acier inoxydable afin d'y être élevés en privilégiant le fruit et la fraîcheur aromatique.

LES NOTES DE DÉGUSTATION : Alléchant et velouté. Un rouge doux et délicieux, mi-corsé, dominé par les fruits noirs : une valeur sûre !