

# Famille Gras

## LES VIEILLES VIGNES 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** : Assemblages de vieilles vignes implantées sur plusieurs secteurs frais des Côtes-du-Rhône méridionales. Chaque origine de sols : Sables, Marnes et Argiles Rouges contribue au tableau final.

**LES CÉPAGES** : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cunoise et Carignan.

**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 décuillage 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** : Ce vin mi-corsé offre une belle fraîcheur aromatique avec des notes de fruits noirs et de kirsch, de poivre et de garrigue, agrémentées de quelques notes de sous-bois. À consommer pendant ses 2-3 premières années.