



LE CLOS DU GRAVILLAS

Nicole et John Bojanowski
34360 St Jean de Minervois France
(33)(0) 4 67 38 17 52
www.gravillas.com
nicole@closdugravillas.com

Côté Obscur ou Dark side 2015
Vin de France Rouge

Cuvée éphémère et tant attendue par les amateurs
Quand les vieilles canailles de Carignan rencontrent le beau et fringant cabernet sauvignon de la montagne

>



VIGNE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- SOL ARGILO-CALCAIRE TRES CAILLOUTEUX
- VENDANGES A LA MAIN EN CAGETTES DE 15 KG
- TRI A LA VIGNE POUR NE GARDER QUE LES RAISINS SAINS ET MURS
- RENDEMENT : 25 HL/HA,
- PRODUCTION : 3500 BT 75 CL
- ALTITUDE : 300 M CABERNET SAUVIGNON
- 250 M CARIGNAN

Le Clos du Gravillas, c'est une étendue éblouissante de cailloux calcaires blancs sur un plateau à 300 mètres d'altitude dans le Parc Naturel de Haut Languedoc. Entre les gorges de St Chinian et de Minerve, entouré de garrigues et de chênes verts, le domaine de 8 hectares est conduit dans le respect du terroir, en agriculture biologique avec le souci de la préservation de la biodiversité de la faune et la flore environnante.

La diversité aussi dans le choix des vignes, 15 cépages qui amènent de la complexité et de la complémentarité.

Les vignes sont soigneusement aérées durant le printemps et l'été par un ébourgeonnage, un effeuillage et une vendange en vert si nécessaire.

Afin de trier la vendange, toute la cueillette est manuelle, ce qui nous permet de mettre dans nos cuves que des raisins mûrs et sains. Les fruits sont transportés dans des cagettes de 15 kg pour éviter tout trituration. Pour les vins rouges, le fruit est éraflé et après un léger foulage aux pieds, mis dans sa cuve par gravité