



LE CLOS DU GRAVILLAS

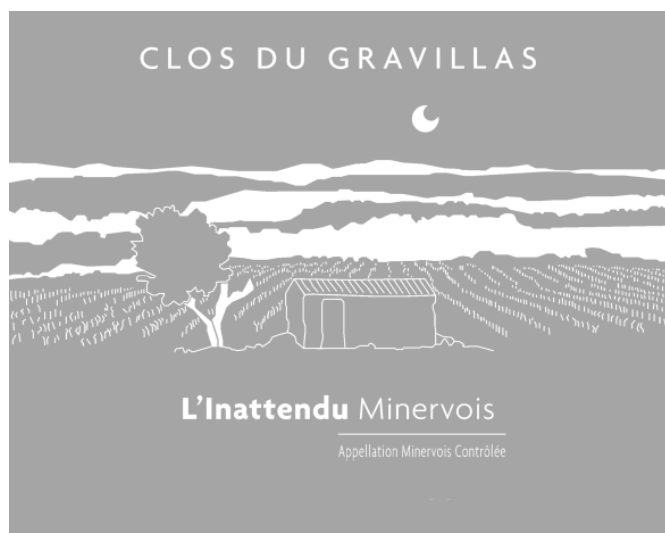
Nicole et John Bojanowski
34360 ST Jean DE Minervois France
(33)(0) 4 67 38 17 52
www.gravillas.com
nicole@closdugravillas.com



L'Inattendu AOP MINERVOIS Blanc Terroir de Cazelles

Un vin blanc sec de grenaches et maccabeu, riche et minéral à souhait. Un vin de gastronomie. Fermentation et élevage dans demi-muids, sur lies.

A table, avec du veau-paprika, des poissons bleus, et sur le fromage



- SOL ARGILO-CALCAIRE TRES CAILLOUTEUX
- VIEILLE VIGNE DE MACCABEU + DE 90 ANS
- TERROIR DE CAZELLES
- TAILLE GOBELET ET CORDON DE ROYAT
- AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- VENDANGES A LA MAIN EN CAGETTES 15 KG
- TRI A LA VIGNE POUR NE GARDER QUE LES RAISINS SAINS ET MURS
- RENDEMENT 25 HL/HA
- RAISINS PRESSES ET MIS AU FROID A 8° C POUR DEBOURBAGE
- FERMENTATION ET 11 MOIS D'ELEVAGE EN DEMI MUIDS
- PRODUCTION : 3000 BT
- 14% ALC
- ALTITUDE : 260 M

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 8,30 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, 16 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.

