



## LA GRAVETTE VIEILLES VIGNES

Les vignes se situent en plein cœur du terroir de la gravette et sont parmi les plus anciennes du secteur. Profondément enracinées depuis des dizaines d'années, les racines peuvent atteindre les 8 mètres de profondeur.

### CÉPAGE(S)

Syrah, Grenache

### VIGNOBLE

Un terroir d'exception sur seulement 1,5 km<sup>2</sup> pour 150 ha de vigne plantée, au sud du massif de Coutach. C'est également ce massif qui s'est fragmenté il y a seulement quelques milliers d'années et a donné naissance au terroir unique et particulièrement homogène de La Gravette.

### TYPE DE SOL

Sol de gravette, unique en Languedoc (fragments calcaires grossiers issus du massif de Coutach associés à une argile rouge). Ce joyau pédologique est reconnu pour donner un vin très singulier (finesse des tanins et très aromatique)

### VINIFICATION

Égrappage total, contrôle des températures tout au long de la fermentation. Longue macération.

### DÉGUSTATION

Belle couleur pourpre prononcé. Nez de « garrigues », poivre et réglisse. Bouche soyeuse avec une bonne intensité, tanins élégants, finale longue.

### ACCORDS

Vin très élégant à déguster à l'apéritif avec des toasts de Pélaridon chauds. Il accompagnera ensuite une viande mijotée ou des fromages affinés.

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans



MAISON JEANJEAN  
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872