

DOMAINE LATHUILIERE GRAVALLON



Accords mets et vins

A vocation d'apéritif, terrine de poisson, poisson grillé.

Détails

Couleur : Blanc
Effervescent : Non
Degrès : 13 %
Viticulture : Raisonnée
Primeur : Non
Bio : Non
Contenance : 0,75 L
Cépages : Chardonnay
Région : Beaujolais
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Beaujolais
Domaine : Domaine Lathuiliere Gravallon
Millesime : 2017

Dégustation

Robe : Couleur Jaune paille
Nez : minéral arôme de fleurs blanches, pêche
Bouche : Élégant riche, note d'agrumes, souple, avec une légère minéralité
Finale : Bonne persistance
Garde : 3 ans
Température de service : 15°

Caractéristiques

Terroir : Sol sur granite d'alluvion ancien et calcaire
Cépage : 100 % Chardonnay
Vendange : Manuelles
Viticulture : Ma vision de la viticulture est toute personnelle : ni conventionnelle, ni bio, ni biodynamique. Ma philosophie est simple : « Produire les meilleurs raisins possibles ». Je pratique donc une viticulture « raisonnable » où l'observation est déterminante. Tous les travaux de la vigne (labours ou enherbement) indispensables à la qualité des raisins sont mis en œuvre.
Vinification : Pressurage, débourage. Fermentation alcoolique en cuve inox.
Elevage : 1/3 du vin est ensuite placé en 1/2 muids pendant 4 mois puis après la fermentation Malo lactique le vin est mis en bouteille.

HISTOIRE DU DOMAINE

Depuis cinq générations, le vin a toujours été une histoire de famille. C'est il y a une dizaine d'année que j'ai repris, avec mon épouse Cathy, le Domaine familial exploité pendant des années par les parents de Cathy, Renée et Fernand Gravallon. Respectueux du savoir-faire de nos ancêtres acquis au fil de ces nombreuses années et à l'écoute de notre terroir, j'essaye de contenter au mieux dame nature, en élaborant des vins, fruités et d'un parfait équilibre entre la tradition et la modernité. Quelques chiffres pour le Domaine : 15 ha situés au cœur du beaujolais sur 6 appellations : Les Beaujolais Rouge, Blanc : 2 ha Les Beaujolais villages : 2 ha Les Crus : Le Chiroubles : 50 ares Le Fleurie : 2 ha Le Morgon : 6,5 ha Le Brouilly Pisse Vieille : 2 ha. Nous commercialisons toutes en bouteilles dont 40% en France et 60 % à l'export. Cette année nous avons créé une seconde marque du Domaine" By Cédric Lathuilière" vin sélectionné par nos soins à la même identité que nous.

