



Depuis 1925



GRAVITE BLANC

Notre pépite...

Couleur	Appellation	Millésime	Format(s)
Blanc	AOP Côtes du Rhône	2021	75 cl
Cépages	Production	Environnement	Production
90% Viognier vieilles vignes 10% Roussanne	300 bouteilles	Agriculture biologique UE	Vin de producteur



TERROIR

Les 65 ha de vignes du domaine d'un seul tenant sont sur des sols du pliocène, constitués de dépôts alluviaux avec des sables, des graviers et des argiles avec un excellent drainage.

VITICULTURE

Anne, la vigneronne, conduit son vignoble en agriculture biologique et garde un enherbement un rang sur trois. Le rendement moyen est de 38 hl/ha. Les vendanges sont mécanisées et réalisées de nuit. Les baies arrivent à 19°C pour retarder les départs de la fermentation alcoolique.

VINIFICATION

- Date des vendanges : 14/09
- Mise en bouteille : 26/03

Notre cuvée "Gravité" est élevée dans un tonneau unique de 220 litres. Ce choix délibéré d'un petit récipient en bois sert non seulement à concentrer les arômes mais également à permettre un contact étroit entre le vin et le bois, favorisant ainsi un échange subtil et une complexité accrue. Des bâtonnages réguliers sont effectués pour remettre les lies fines en suspension, ce qui contribue à une plus grande onctuosité et complexité aromatique. Le vin est élevé durant 18 mois dans ce tonneau. La fermentation malolactique est réalisée pour apporter une rondeur à la hauteur de la complexité aromatique de ce vin.

ANALYSES

- Alcool : 12.5%
- Sucre résiduel : <2 g/L
- pH : 3,55

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

TOURTIN LOUIS - QUARTIER LE GOURGET 26790 ROCHEGUDE - www.domainelouistourtin.com - contact@domainelouistourtin.com

SCEA au capital de 489 000 € - Siret : 48865407000017 - APE : 0121Z - RCS Romans 488 654 070