



Famille Gras

La Famille Gras, de 1874 à nos jours, ce sont des femmes et des hommes qui ont façonné un vignoble, transmis une terre, perpétué un savoir-faire, cultivé un amour des lieux et des paysages, au plus près des Dentelles de Montmirail. En 6 générations, la famille, propriétaire du Domaine Santa Duc, a bâti des relations fortes, des amitiés avec des vignerons qui avaient la même philosophie à la vigne mais qui, à un certain moment, ne souhaitaient plus mettre en bouteilles. Experte des terroirs de la Vallée du Rhône méridionale, elle sélectionne la gamme Famille Gras avec la même rigueur et le même savoir-faire, en y plaçant toute son identité. RESPECT : est le maître mot qui guide toutes les décisions. Ces vins du Rhône méridional sont donc authentiques et savoureux, alliant la touche de finesse caractéristique du savoir-faire de la famille à la puissance que l'on en attend. Rasteau, Côtes-du-Rhône, IGP Vaucluse...les provenances sont diverses, les terroirs et les parcelles sont différents mais c'est toujours la même philosophie : agriculture biologique privilégiée, vinification la plus naturelle possible, vins sélectionnés parmi les terroirs les plus frais de la région ... Le prolongement du plaisir pour tous et la possibilité pour la Famille Gras de continuer à faire le vin que les générations précédentes aimaient à boire, à l'ombre, sous les tonnelles.

Tarif Restaurants



*La Famille Gras,
une identité,
un savoir-faire.*

AOC RASTEAU



Les Blovac - 2014

Assemblages de vieilles vignes implantées sur le lieu-dit Les Blovac à Rasteau. Ce coteau constitué d'argiles, de sables et de cailloutis est orienté Sud.
Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Prix Restaurants : **9,50 € BT**
Prix Consommateur : **15 € BT**

AOC CÔTES-DU-RHÔNE



Les Vieilles Vignes - 2017, 2018 - 2020 bio

Assemblages de vieilles vignes implantées sur plusieurs secteurs frais des Côtes-du-Rhône méridionales. Chaque origine de sols : Sables, Marnes et Argiles Rouges contribue au tableau final. Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise et Carignan.

Prix Restaurants : **5,80 € BT (2017,2018) - 6,40 € BT (2020 bio)**
Prix Consommateur : **10 € BT**



Les Grands Calcaires - 2019

En quête d'un vin alliant fraîcheur et minéralité, la Famille Gras privilégie des parcelles implantées sur des sols calcaires et orientées Nord. Les Grands Calcaires est un assemblage de cépages caractéristiques de la Vallée du Rhône offrant à la fois aromatique et tension. Grenache Blanc, Clairette et Viognier apportent une belle aromatique. Ugni Blanc, Bourboulenc et Picpoul acidité et fraîcheur.

Prix Restaurants : **6,40 € BT**
Prix Consommateur : **10 € BT**

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE



Les Plans - 2020

Une grande partie de l'assemblage est constitué par des parcelles plantées en Grenache et Merlot sur la commune de Roaix au lieu-dit Les Plans complété par des raisins provenant de parcelles en bordure des appellations régionales.
Grenache, Syrah, Merlot et Cabernet.

Prix Restaurants : **4,80 € BT**
Prix Consommateur : **8 € BT**