

Ceps Centenaires La Mémé

Appellation : Côtes du Rhône rouge

Situation : deux parcelles situées sur les côteaux de Gramenon à Montbrison sur Lez

Vignoble : Très vieilles vignes de Grenache (120 ans) complantées de sélection massale en Biodynamie

Rendement : 20 hl /ha

Géologie : Gramenon est bâti sur des grès siliceux et coquilliers, faisant relief dans le paysage des safres sableux. Ce banc gréseux correspond à une molasse mise en place en milieu marin littoral, sous l'influence des courants de marée vers 12 Ma

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Macération en vendange entière pendant 18 jours en cuve ciment brut

Vendange partiellement éraflée

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

Elevage : En barriques pendant 12 mois

Mise en bouteille : à l'automne

Petits conseils : Attendre au minimum 1 à 2 ans après la mise en bouteille pour l'ouvrir. La garde sera de 10 à 15 ans selon le millésime. Le passage en carafe est conseillé.



Domaine Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08
domaine.gramenon@club-internet.fr