

# *La Papesse*

**Appellation** : Vinsobres Rouge

**Situation** : Vinsobres, Coteaux Nord de l'appellation

**Vignoble** : Vieilles vignes de Grenache (60 ans) conduites en Biodynamie

**Rendement** : 30 hl/ha

**Géologie** : Terrains allant d'argiles et de marnes blanchâtres à des sables et des galets

**Vinification naturelle** :

Vendange manuelle triée

Macération de 15 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** : A l'automne

**Petits conseils** : Patienter au moins 3 ans avant ouverture. Passage en carafe conseillé. A garder quelques années dans de bonnes conditions (10 ans)



**Domaine Gramenon**  
**26770 Montbrison sur Lez**  
**Tel : 04 75 53 57 08**  
**[domaine.gramenon@club-internet.fr](mailto:domaine.gramenon@club-internet.fr)**