

# La Sagesse

**Appellation** : Côtes du Rhône Rouge

**Situation** : Trois parcelles situées à Gramenon sur la commune de Montbrison sur Lez : Deux parcelles sur le plateau calcaire à 300 mètres d'altitude et l'autre sur le versant Sud plus sablonneuse.

**Vignoble** : Vieilles vignes de Grenache âgées de 50 à 70 ans 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 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** : à l'automne

**Petits conseils** : Pour l'ouverture, patienter au moins un an après la mise en bouteille, le passage en carafe est conseillé. Garde jusqu'à 10 ans selon les millésimes.



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