

# *A Pascal S.*

**Appellation** : Côtes du Rhône rouge

**Situation** : Montbrison sur Lez, parcelle située sur le plateau calcaire à Gramenon, exposition Nord-Sud

**Vignoble** : Vieilles vignes de Grenache (80ans) conduites en Biodynamie

**Rendement** : environ 15hl/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

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

**Elevage** : 12 mois en barriques

**Mise en bouteille** : A l'automne

Cette cuvée voit le jour les années où nous l'estimons très qualitative. Elle est sinon assemblée à La Sagesse. A garder au moins 3 ans avant ouverture.

Bref passage en carafe conseillé. Vin qui peut être gardé pendant plusieurs années dans de bonnes conditions ( 15 ans).



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