

La Rubiconde

Appellation : Côtes du Rhône Rouge

Situation: Sur le village de Montbrison Sur Lez

Rendement : 25 hl/ha

Vignoble : Plusieurs parcelles de Vieux grenache (de 50 à 80 ans)

Géologie : Argilo-calcaire

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 : 8 mois en barriques et demi-muids

Mise en bouteille : Au début de l'été

Petits conseils : A ouvrir dans les 2 ans et à boire dans les 5 ans

MAXIME-FRANCOIS LAURENT
Quartier Gramenon 26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08
maxime-laurent@domaine-gramenon.fr