

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
contact@domaine-gramenon.fr