

La Vie on y est ...

Appellation : Côtes du Rhône blanc

Situation : Vignes situées sur le coteau de Gramenon conduites en Biodynamie

Vignoble : Vignes de Viognier (60%) et de clairette (40%) âgées de 30 ans

Rendement : 40 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

Fermentation en levures indigènes en barriques

Malo bloquée selon les millésimes

Elevage : 6 mois en barriques sans soutirage

Mise en bouteille : Après Pâques

Petits conseils : A boire dans les deux ans



Domaine Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08
contact@domaine-gramenon.fr