

# *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](mailto:contact@domaine-gramenon.fr)**