

Pantomine

Appellation : Côtes du Rhône Blanc

Situation : Montbrison Sur Lez

Rendement : 40 hl/ha

Vignoble : Parcelle de 30 ans Grenache blanc et Bourboulenc

Assemblage : Grenache 50%, Bourboulenc 50%

Géologie : Argilo-calcaire et sable

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Fermentation en levures indigènes en cuve inox

Malo bloquée selon les millésimes

Elevage : 6 mois en cuve inox

Mise en bouteille : Au début du printemps

Petits conseils : A boire dans les 2 ans, quand il fait très très soif !



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