

# *Rose Pompon*

**Appellation** : Côtes du Rhône Rosé

**Situation** : Montbrison Sur Lez

**Rendement** : 35 hl/ha

**Vignoble** : Jeunes vignes de 15 à 30 ans

**Assemblage** : 1/3 Grenache, 1/3 Syrah, 1/3 Cinsault

**Géologie** : Argilo-calcaire

**Vinification naturelle** :

Vendange manuelle triée

Macération de 6 heures

Fermentation en levures indigènes

Malo bloquée selon les millésimes

**Elevage** : 6 mois en cuve inox

**Mise en bouteille** : Au début du printemps

**Petits conseils** : A boire jeune, quand il fait très soif !



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