

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