

L'Elémentaire

Appellation : Côtes du Rhône Village Valréas Rouge

Situation : Haut plateau de Valréas, altitude 400 mètres

Vignoble : Vignes de 45 ans (75% Grenache, 25% Syrah) conduites en Biodynamie

Rendement : 25 hl/ha

Géologie : Des sables et de galets, emballés par une gaine argilo-sableuse

Vinification naturelle :

Vendange manuelle triée

Macération de 15 jours en cuve béton brut

Vendange partiellement éraflée

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

Elevage : Une partie en cuve et une partie en barriques pendant 8 mois

Mise en bouteille : Au début de l'été

Petits conseils : Ouvrir à l'avance, éventuellement carafer. A boire dans sa jeunesse. A garder 5 à 6 ans maximum dans une bonne cave.



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