

Ceps Centenaires La Mémé

Appellation : Côtes du Rhône rouge

Situation : deux parcelles situées sur les côteaux de Gramenon à 350 m d'altitude sur la commune de Montbrison sur Lez, Sud Vallée du Rhône, FRANCE.

Vignoble : Très vieilles vignes de Grenache centenaires complantées de sélection massale en Biodynamie.

Rendement : 20 hl /ha

Géologie : Argilo calcaire et sableux.

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

Macération en vendange entière pendant 18 jours en cuve ciment brut

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

Limitation de l'usage du SO₂ (maxi 25mg/L SO₂ total)

Elevage : En demi-muids et œuf béton pendant 12 mois.

Mise en bouteille : à l'automne

Petits conseils : Attendre au minimum 1 à 2 ans après la mise en bouteille pour l'ouvrir. La garde sera de 10 à 15 ans selon le millésime. Le passage en carafe est conseillé.



***Domaine Gramenon
625, Chemin de Gramenon
26770 Montbrison sur Lez
Tel : 04 75 53 57 08 / 06 07 57 92 36
contact@domaine-gramenon.fr***