

La Sagesse

Appellation : Côtes du Rhône Rouge

Situation : Trois parcelles situées à Gramenon sur la commune de Montbrison sur Lez : Deux parcelles sur le plateau calcaire à 350 mètres d'altitude et l'autre sur le versant Sud plus sablonneuse.

Vignoble : Vieilles vignes de Grenache âgées de 50 à 70 ans en Biodynamie complantées de sélection massale.

Rendement : 25 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 de 3 semaines en cuve ciment brut

Vendange entière

Fermentation en levures indigènes

Léger sulfitage après Malo selon les millésimes

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

Elevage : En demi-muids, en œuf béton et en jarre en grès pendant 12 mois.

Mise en bouteille : à l'automne

Petits conseils : Pour l'ouverture, patienter au moins un an après la mise en bouteille, le passage en carafe est conseillé. Garde jusqu'à 15 ans selon les millésimes.



***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***