



Producteur : Domaine Gramenon

Couleur : Rouge

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 35.75 \$

Appellation : Côtes du Rhône

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée du Rhône

Géologie du sol : Plateau situé sur un banc de safre argilo-calcaire à 300m d'altitude.

Encépagement : Grenache (80%) et Syrah (20%)

Âge moyen des vignes : 15 à 40 ans.

Vinification : Vendange manuelle triée. Macération de 15 jours en cuve ciment brut. Vendange partiellement éraflée. Fermentation en levures indigènes.

Élevage : 6 mois en cuves de béton.

Aspect visuel : rouge dense

Conservation : 3 à 5 ans

Le domaine :

Le Domaine Gramenon est situé dans la partie septentrionale des Côtes-du-rhône méridionaux. Il a la particularité de produire de grands vins mythiques, empreints de générosité, de fraîcheur et d'authenticité, bien que la majorité des cuvées ne soient qu'en appellation générique.

En autodidacte, avec une sensibilité à l'intangible et au vivant, Michèle Aubéry a élevé en quelques années le nom de Gramenon au rang des domaines cultes dans l'univers des vins naturels.

Revue de presse :

Matt Walls, [Decanter.com](https://www.decanter.com), Oct 2020

Little bit of summer pudding fruit on the nose. Lovely liveliness of fruit, clean and bright with fine, gently chewy tannins. Juicy and very drinkable. First vintage. Young and old Grenache vines.

<https://www.decanter.com/wine-reviews/france/rhone/domaine-gramenon-la-belle-sortie-cotes-du-rhone-2019-43943>