



**Producteur :** Domaine Gramenon

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 43.50 \$

---

**Appellation :** Côtes du Rhône

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée du Rhône

**Nom du propriétaire :** Michelle Aubéry-Laurent

**Géologie du sol :** 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

**Encépagement :** Syrah (100%)

**Âge moyen des vignes :** Plusieurs parcelles de Syrah (8 à 40 ans) conduites en Biodynamie Une partie en cuve et une partie en barriques pendant 7 mois

---

**Vinification :** Vendange manuelle triée. Macération de 15 jours en cuve de ciment brut. Partiellement éraflée, fermentation sur levures indigènes. Léger sulfitage après malolactique selon les millésimes

**Élevage :** Une partie en cuve et une partie en barriques pendant 7 mois

---

**Conservation :** Prêt à boire ou à conserver en caves quelques années

---

---

### Le domaine :

Le Domaine Gramenon est situé dans la partie septentrionale des Côtes-du-rhône méridionales. 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.