



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.