CÔTES DU RHÔNE ROUGE LA SAGESSE

2024 · Rouge · France / Vallée du Rhône



Producteur : Domaine Gramenon
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 61.00 $

Appellation : Côtes du Rhône
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée du Rhône
Nom du propriétaire : N/A
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.
Âge moyen des vignes : Vieilles vignes de Grenache âgées de 50 à 70 ans en Biodynamie.

Vinification : Vendange manuelle triée. Macération de 15 jours en cuve ciment brut. Vendange partiellement éraflée. Fermentation en levures indigènes. Léger sulfitage après Malo selon les millésimes.
Élevage : En barriques pendant 12 mois.

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.